SERIE GENERALE

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

Anno 160° - Numero 190

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA — Roma - Mercoledì, 14 agosto 2019 — SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 691 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Prima,** *oltre alla* **Serie Generale***, pubblica cinque Serie speciali, ciascuna contraddistinta da autonoma numerazione:*

1ª Serie speciale: *Corte costituzionale (pubblicata il mercoledì)*
2ª Serie speciale: *Unione europea (pubblicata il lunedì e il giovedì)*
3ª Serie speciale: *Regioni (pubblicata il sabato)*
4ª Serie speciale: *Concorsi ed esami (pubblicata il martedì e il venerdì)*
5ª Serie speciale: *Contratti pubblici (pubblicata il lunedì, il mercoledì e il venerdì)*

La **Gazzetta Ufficiale, Parte Seconda,** "Foglio delle inserzioni"*, è pubblicata il martedì, il giovedì e il sabato*

AVVISO ALLE AMMINISTRAZIONI

Al fine di ottimizzare la procedura di pubblicazione degli atti in *Gazzetta Ufficiale,* le Amministrazioni sono pregate di inviare, contemporaneamente e parallelamente alla trasmissione su carta, come da norma, anche copia telematica dei medesimi (in formato word) al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: gazzettaufficiale@giustiziacert.it, curando che, nella nota cartacea di trasmissione, siano chiaramente riportati gli estremi dell'invio telematico (mittente, oggetto e data).

Nel caso non si disponga ancora di PEC, e fino all'adozione della stessa, sarà possibile trasmettere gli atti a: gazzettaufficiale@giustizia.it

SOMMARIO

LEGGI ED ALTRI ATTI NORMATIVI

ATTI DEGLI ORGANI COSTITUZIONALI

Camera dei deputati

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

Agenzia italiana del farmaco

Banca d'Italia

Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca

Ministero della salute

LEGGI ED ALTRI ATTI NORMATIVI

LEGGE 6 agosto 2019, n. **84**.

Modifica all'articolo 1, comma 5, della legge 7 ottobre 2015, n. 167, in materia di proroga del termine per l'adozione di disposizioni integrative e correttive concernenti la revisione e l'integrazione del codice della nautica da diporto.

La Camera dei deputati ed il Senato della Repubblica hanno approvato;

IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

PROMULGA

la seguente legge:

Art. 1.

1. All'articolo 1, comma 5, della legge 7 ottobre 2015, n. 167, le parole: «Entro diciotto mesi» sono sostituite dalle seguenti: «Entro trenta mesi».

Art. 2.

1. Dall'attuazione delle disposizioni di cui all'articolo 1 della presente legge non devono derivare nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica.

Art. 3.

1. La presente legge entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.

La presente legge, munita del sigillo dello Stato, sarà inserita nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e di farla osservare come legge dello Stato.

Data a Roma, addì 6 agosto 2019

MATTARELLA

CONTE, *Presidente del Consiglio dei ministri*

Visto, *il Guardasigilli:* BONAFEDE

———

LAVORI PREPARATORI

Senato della Repubblica (atto n. 1416):

Presentato dai senatori Stefano PATUANELLI e Agostino SANTILLI il 16 luglio 2019.

Assegnato alla 8ª Commissione (Lavori pubblici, comunicazioni) in sede referente, il 18 luglio 2019, con pareri delle Commissioni 1ª (Affari costituzionali) e 5ª (Bilancio).

Esaminato dalla 8ª Commissione (Lavori pubblici, comunicazioni) in sede referente, il 23 e 24 luglio 2019.

Esaminato in aula ed approvato il 30 luglio 2019.

Camera dei deputati (atto n. 2039):

Assegnato alla IX Commissione (Trasporti, poste e telecomunicazioni), in sede referente, il 31 luglio 2019, con pareri delle Commissioni I (Affari costituzionali), V (Bilancio e Tesoro) e XIV (Politiche UE).

Esaminato dalla IX Commissione (Trasporti, poste e telecomunicazioni) il 31 luglio 2019 e il 1° agosto 2019.

Esaminato in Aula ed approvato il l° agosto 2019.

———

NOTE

AVVERTENZA:

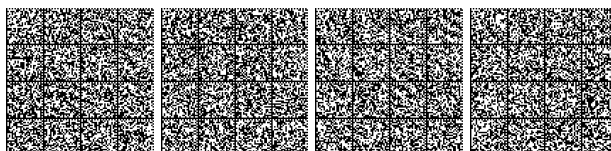
Il testo delle note qui pubblicato è stato redatto dall'amministrazione competente per materia, ai sensi dell'art.10, commi 2 e 3, del testo unico delle disposizioni sulla promulgazione delle leggi, sull'emanazione dei decreti del Presidente della Repubblica e sulle pubblicazioni ufficiali della Repubblica italiana, approvato con D.P.R. 28 dicembre 1985, n.1092, al solo fine di facilitare la lettura delle disposizioni di legge modificate o alle quali è operato il rinvio.

Restano invariati il valore e l'efficacia degli atti legislativi qui trascritti.

Note all'art. 1:

– Si riporta il testo dell'articolo 1, comma 5, della legge 7 ottobre 2015, n. 167 (*Delega al Governo per la riforma del codice della nautica da diporto*), pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* 21 ottobre 2015, n. 245, come modificato dalla presente legge:

«5. Entro *trenta mesi* dalla data di entrata in vigore dei decreti legislativi di cui al comma 1, nel rispetto dei principi e criteri direttivi previsti dal comma 2 e con le modalità di cui al presente articolo, il Governo è autorizzato ad adottare uno o più decreti legislativi contenenti disposizioni correttive e integrative dei decreti legislativi medesimi.».

19G00096

ATTI DEGLI ORGANI COSTITUZIONALI

CAMERA DEI DEPUTATI

Convocazione.

La Camera dei deputati è convocata in 221ª seduta pubblica per mercoledì 21 agosto 2019, alle ore 11,30, con il seguente

Ordine del giorno:

Comunicazioni del Presidente del Consiglio dei ministri.

19A05294

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI, FORESTALI E DEL TURISMO

DECRETO 2 agosto 2019.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Valpolicella Ripasso».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Considerato che, ai sensi dell'art. 90 della citata legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa legge e dei citati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* delle Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011 e sul sito *internet* del Ministero – Sezione qualità – Vini DOP e IGP, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi agli elementi previsti dalla normativa dell'U.E. all'epoca vigente, nonché dei relativi fasci-

coli tecnici, ivi compreso il disciplinare consolidato della DOP dei vini «Valpolicella Ripasso» e il relativo documento unico riepilogativo;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale è stato aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOP;

Vista la documentata domanda presentata, per il tramite della Regione Veneto, dal «Consorzio per la tutela dei vini Valpolicella» con sede in San Pietro in Cariano (VR), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei della DOC dei vini «Valpolicella Ripasso», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il parere favorevole della Regione Veneto sulla citata proposta di modifica;

Atteso che la citata richiesta di modifica, che comportava modifiche «non minori» ai sensi del reg. CE n. 607/2009, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, articoli 6, 7, 8 e 10, e, in particolare, è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 40 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, espresso nella riunione del 7 maggio 2019;

Considerato che ai sensi dei richiamati regg. UE n. 33/2019 e n. 34/2019, entrati in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche «non minori» sono da considerare «modifiche ordinarie» e per le quali, ai fini della conclusione della procedura nazionale, si è ritenuto necessario pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana la proposta di modifica in questione per un periodo di almeno trenta giorni, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni;

Atteso che, a seguito della pubblicazione della proposta di modifica nella *Gazzetta Ufficiale* n. 122 del 27 maggio 2019, entro il predetto termine di trenta giorni, sono pervenute, da parte del citato Consorzio di tutela e di alcune aziende vitivinicole interessate alla DOP in questione, delle osservazioni alla citata proposta di modifica del disciplinare;

Atteso che le predette osservazioni sono risultate di carattere formale e migliorative del testo del disciplinare e come tali, non sussistendo i presupposti per dar luogo alla convocazione di apposite conferenze di servizi ai sensi dell'art. 8, comma 2, del richiamato decreto ministeriale 7 novembre 2012, sono state definite e recepite da questo Ministero, effettuando in tal senso specifiche comunicazioni ai soggetti istanti;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 17 del reg. UE n. 33/2019 e all'art. 10 del reg. UE n. 34/2019 sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le «modifiche ordinarie» contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Valpolicella Ripasso»;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle «modifiche ordinarie» del disciplinare di produzione in questione, nonché alla comunicazione delle stesse «modifiche ordinarie» alla Commissione U.E., tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del regolamento (UE) n. 34/2019;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, lettera *d)*;

Vista la direttiva direttoriale n. 19899 del 19 marzo 2019 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Vista la nota del Ministro prot. n. 8326/2019 GAB del 1° agosto 2019, con la quale sono state fornite indicazioni al fine di assicurare la continuità dell'azione amministrativa e, in particolare, i dirigenti titolari degli uffici dirigenziali generali, i cui incarichi sono giunti in scadenza, sono stati autorizzati, per un periodo non superiore ai quarantacinque giorni, «a svolgere le attività amministrative e gestionali connesse alle funzioni allocate negli uffici dagli stessi diretti, anche in relazione alle relative direttive.»;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Valpolicella Ripasso», così come consolidato con il decreto ministeriale 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il decreto ministeriale 7 marzo 2014 richiamati in premessa, sono approvate le «modifiche ordinarie» di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 122 del 27 maggio 2019;

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Valpolicella Ripasso», così come consolidato con le «modifiche ordinarie» di cui al comma 1, è riportato all'allegato A.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data di ricezione della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2019/2020.

4. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP dei vini «Valpolicella Ripasso» di cui all'art. 1 saranno inseriti sul sito *internet* del Ministero – Sezione qualità – Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 2 agosto 2019

Il dirigente: POLIZZI

ALLEGATO *A*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «VALPOLICELLA RIPASSO» CONSOLIDATO CON LE «MODIFICHE ORDINARIE».

Art. 1.

1) La denominazione di origine controllata «Valpolicella Ripasso» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

«Valpolicella Ripasso» designabile anche con i riferimenti «classico» e «Valpantena» e con la specificazione «superiore».

Art. 2.

1) I vini della denominazione di origine controllata «Valpolicella Ripasso» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

- Corvina Veronese (Cruina o Corvina) e/o Corvinone dal 45% al 95 %;

- Rondinella dal 5 % al 30 %.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino ad un massimo del 25% totale le uve provenienti dai vitigni:

- a bacca rossa non aromatici, ammessi alla coltivazione per la Provincia di Verona di cui al Registro nazionale delle varietà di viti approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 (*Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 242 del 14 ottobre 2004) e successivi aggiornamenti, nella misura massima del 15%, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato;

- classificati autoctoni italiani ai sensi della legge n. 238/2016, art. 6, a bacca rossa, ammessi alla coltivazione per la Provincia di Verona di cui al Registro nazionale delle varietà di viti approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 (*Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 242 del 14 ottobre 2004) e successivi aggiornamenti, per il rimanente quantitativo del 10% totale.

Art. 3.

Delimitazione zona di produzione delle uve

1) La zona di produzione della denominazione di origine controllata «Valpolicella ripasso» comprende in tutto o in parte i territori dei Comuni di: Marano, Fumane, Negrar, S. Ambrogio, S. Pietro in Cariano, Dolcè, Verona, S. Martino Buon Albergo, Lavagno, Mezzane, Tregnago, Illasi, Colognola ai Colli, Cazzano di Tramigna, Grezzana, Pescantina, Cerro Veronese, S. Mauro di Saline e Montecchia di Crosara.

Tale zona è così delimitata: la linea di delimitazione inizia nella parte nord staccandosi dal confine occidentale del Comune di Sant'Ambrogio in faccia a monte Rocca sullo strapiombo dell'ansa dell'Adige, presso Ceraino. Da qui giunge passando attraverso il bosco a quota 410 mt fino ad immettersi sulla carrareccia che arriva alla frazione di Monte. Da qui devia a N-E seguendo Via M. Kolbe, segue il confine S-E del foglio 4° Comune di Sant'Ambrogio di Valpolicella. Il confine percorre quindi Via Case Sparse Campopian e passa a nord di Monte Pugna a (quota 740) entrando in Comune di Fumane. Raggiunta subito Cà Torre e Stravalle, appartenenti alla frazione di Cavalo, sale Monte Castello (quota 676), e raggiunto il Vaio Pangoni, discende con questo fino a Cà Pangoni (quota 230). Risale poi per il breve tratto il progno di Fumane fino a incontrare il confine comunale di Marano e lo segue fino presso il Molino Gardane. Sale allora leggermente per Cà Camporal e Monte Per (quota 630) per discendere poi con la strada che porta a San Rocco fino all'ingresso della frazione omonima. Tocca poi la località Tonei e risale fino ad incontrare e poi seguire la carrareccia che porta a S. Cristina. Quando questa strada sbocca nella rotabile comunale che porta a Prun, incontra il confine comunale di Negrar, abbandona subito il limite comunale e, lungo la strada ora nominata, il confine del territorio raggiunge i caseggiati di Pertega. Da qui ha inizio il lato orientale del territorio delimitato. Il confine percorre Via A. Aleardi, svolta e risale in Via Albarin per poi scendere in via Mendole, Via Proale e raggiungere la strada Mazzano - Fane. Con questa strada discende fino a Proale (quota 449) e poi, sinuoso al largo di Mazzano, segue il limite SUD del foglio XIII° del Comune di Negrar sez. C e lo segue fino a Via Prael, dove tocca Casa Prael (casa di quota 580). Prosegue in Via Palazzina di Villa, tocca la Palazzina (quota 534), casa La Conca e percorre Via Colombare di Villa. Sempre discendendo, attraversa il Progno Castello, passa ad ovest di Case Antolini tocca Casa sotto Sengia, rasenta Case la Fratta e Siresol, raggiunge Bertolini. Da questo punto la delimitazione nord della zona del «Valpolicella», segue la linea di quota 500 lungo le pendici montuose della vallata Valpantena, partendo da località Sasso, in Comune di Negrar, e con andamento sinuoso passa nelle vicinanze di località Montecchio e quindi Volpare e successivamente, dopo aver formato una leggera ansa a nord, passa in prossimità di località Righi e Case Vecchie. Si sposta quindi verso il monte Dordera e proseguendo con orientamento nord-ovest passa in prossimità della località Salvalaio e Vigo fino a raggiungere S. Benedetto, sulla strada Vigo-Coda. Da S. Benedetto segue il Vaio Selsone fino al progno Valpantena, di qui sale lungo il Vaio Sannava, per inserirsi sulla Comunale che porta a Praole e Rosaro. Di qui prosegue per i Busoni, per i Vai, Cà Balai ed i Molini raggiungendo Azzago, passando per la strada del Cimitero; per la carrareccia che passando a quota 655 tocca Contrada Valena e si inoltra nel Vaio Orsaro fino a raggiungere il confine del Comune di Grezzana con Verona che percorre fino a Vaio Laraccio; segue la comunale di Pigozzo e la risale fino a Vaio Bruscara che segue fino ad incontrare la Comunale Morago -Cancello. Segue la strada comunale di S. Vito, tocca la frazione di Moruri e risale la strada fino a inserirsi nel vajo di Tretto che percorre fino al progno di Mezzane. Risale questo Progno fino al Vaio dell'Obbligo per toccare C. Valle a quota 502; da qui lungo la strada che passa ad ovest di Monte Tormine, tocca la Bettola del Pian, prosegue verso Est lungo il confine comunale tra Tregnago e Badia Calavena, fino ad incontrare il Progno di Illasi; fino ad incontrare il Progno di Illasi; ridiscende questo Progno per breve tratto fino al guado per Cogollo, attraversa la borgata, sale lungo Via Bovi e ripiega verso sud immettendosi in Via F. S. Zerbato e giunge alla località Carbonari indi si porta verso sud per la località Fonte, Croce del Vento, passa nei pressi di Cà Precastio, prosegue sempre verso sud passando ad est di Vinco e Pandolfi fino a raggiungere l'incrocio dei confini comunali di Tregnago, Cazzano di Tramigna ed Illasi; segue quindi il confine nord del Comune di Cazzano fino ad incrociare il punto di confine tra i tre Comuni di Tregnago, Cazzano di Tramigna e S.Giovanni Ilarione (dove incontra il confine della zona del Soave). Di qui ridiscende lungo il confine del Comune di Cazzano fino a Soraighe; segue la strada che da Soraighe correndo sotto le pendici di Monte Bastia, prima verso nord e quindi verso Est passa sotto C. Andriani. Di qui, seguendo la strada per Montecchia di Corsara raggiunge per risalirlo brevemente il Rio Albo. Raggiunta la strada proveniente da Tolotti, devia verso sud per la quota 300 che passando sotto C. Brustoloni raggiunge la strada che per quota 326 porta ai Dami e quindi alla quota 400 sul confine comunale di Cazzano a sud di Monte Bastia. Ridiscende per detto confine fino all'altezza del Colle C. Beda e di poco superatolo prosegue per la strada che si congiunge con la provinciale Cazzano - Soave in prossimità della quota 54. Proseguendo verso ovest attraversa la strada provinciale e prosegue nella stessa direzione per quella che conduce a Cereolo di Sopra e poco prima di giungervi segue in direzione sud-est per la strada che attraversato Cereolo di Sotto, raggiunge il centro abitato di S. Vittore. Da S. Vittore segue verso ovest la strada che attraversa Orniano e prosegue per Colognola ai Colli costeggiando nell'ultimo tratto l'acquedotto. Da Colognola ai Colli il limite prosegue in direzione nord per la strada che costeggia C. Canesella, tocca Ceriani costeggiando anche in questo ultimo tratto l'acquedotto quindi lungo la strada in direzione nord, fino all'altezza di C. Brea quindi prende la strada verso ovest in direzione di tale località per circa 350 metri e poi la strada verso nord per Campidello fino a superare di poco la quota 134 (Cisterna), piega quindi verso ovest per la strada che conduce a S. Giustina, supera il centro abitato e giunto al torrente Illasi,

supera il guado per proseguire poi in direzione ovest per la strada che tocca le località Casotti, Contrasti, e 150 metri circa prima di giungere a C. Nuova, piega verso nord per la strada che va a incrociare il confine comunale di Illasi all'altezza di C. Squarzego. Prosegue quindi per Via Fienile in direzione nord per Lione e giunto all'altezza di Fienile piega verso ovest per quella che superato Fienile conduce a Turano all'incrocio con il Progno di Mezzane, prosegue verso sud per la strada che costeggia Turano, Val di Mezzo, attraversa Boschetto,S. Pietro e raggiunge quota 56. Da quota 56 (Località Monticelli) segue verso ovest la strada che passa a nord di S. Giacomo e raggiunge quota 47 il confine del Comune di S. Martino Buon Albergo segue questi verso nord e poco prima di giungere alla Tavolera piega verso ovest per Via Palù che seguendo una linea spezzata a sud di Fenilone raggiunge a quota 52 la strada che da Marcellise raggiunge S. Martino Buon Albergo e la percorre sino all'abitato di quest'ultimo. La delimitazione segue quindi il corso del fiume Fibbio e lo risale sino alla località Spinetta. Da detta località segue la strada per Montorio, attraversa il centro abitato e prosegue lungo la strada che passa per Olmo e Morin sino al ponte Florio: da qui segue la strada per Corte Paroncini e Villa Cometti indi devia per la carrareccia che attraversando la strada per S. Felice tocca Cà dell'Olmo e raggiunge la strada della Valpantena che la risale fino a villa Beatrice; segue poi la carrareccia per Corte Policanta per deviare poi per il sentiero che porta a Castel S. Felice. Da Castel S. Felice la delimitazione segue la strada delle Torricelle toccando località Villa Ferrari, Torre n. 1, Torre n. 2 e S. Mattia; da qui si inoltra lungo il sentiero per Villa Bottica e discende a Valle sino alla strada per Avesa in località S. Martino; prosegue su detta strada fino alla località Osteria, imbocca quindi la strada che, passando in vicinanza del Cimitero di Avesa, giunge nei pressi della località Villa e prosegue fino al centro di Quinzano; da Quinzano segue la strada che porta alla statale 12 fino all'incrocio con la stessa; si inserisce poi sulla statale 12 fino alla stazione ferroviaria di Parona dove l'abbandona per seguire la ferrovia del Brennero sino alla stazione di Domegliara; qui si reinserisce sulla statale n. 12 sino alla località Paganella; da detta località segue la carrareccia che porta alle fornaci Tosadori a sud di Volargne, per risalire la riva sinistra dell'Adige sino in prossimità della Chiusa di Ceraino congiungendosi al punto iniziale di partenza.

2) La zona di produzione delle uve per la produzione dei vini della denominazione di origine controllata «Valpolicella ripasso» designabili con la specificazione geografica Valpantena è così delimitata: dal confine nord occidentale che parte da S. Benedetto segue il già descritto confine della zona del Valpolicella fino a quota 655; da qui si diparte verso sud seguendo la rotabile che passa per quota 626 e prosegue verso sud per Erbino, risale sulla strada verso la località Croce di Romagnano. Indi prosegue per Casette, passa sotto il Monte Gazzo nei pressi della quota 458, poi nei pressi di Corte Gualiva, prosegue ad ovest di Monte Cucco sulla strada che porta a Villa Marchiori. Da qui si inoltra lungo la carrareccia che supera contrada Maroni e che si immette in Via Prove, seguendola in direzione sud fino a C. Squizza per raggiungere C. Gazzol da dove ripiega verso ovest per toccare la località Campagnola: risale poi verso Novaglie e Nesente, quindi ridiscende verso sud ed ovest per toccare C. Maioli, C. Misturin e Poiano per risalire lungo la carrareccia verso C. Zorzi. Tocca quindi il confine di zona e risale la carreggiabile per Torre n. 3, Torre n. 4, Villa Fiandin, Villa Tedeschi, Villa Barbesi; sale lungo Via San Vincenzo e prosegue per Via Gaspari che lascia per Via Carbonare.

Da qui prosegue lungo il sentiero posto sotto quota 469 fino alla località Le Case Vecchie da dove si porta sul confine di zona nei pressi della località Casette, sotto il Monte Dorzera e lo segue fino a raggiungere la località di partenza S. Benedetto.

3) La zona di produzione delle uve per la produzione dei vini della denominazione di origine controllata «Valpolicella ripasso» designabili con la menzione Classico comprende i Comuni di Negrar, Marano, Fumane, Sant'Ambrogio, S. Pietro in Cariano ed è così delimitata:

la parte nord del perimetro si stacca dal confine occidentale del Comune di Sant'Ambrogio in faccia a monte Rocca sullo strapiombo dell'ansa dell'Adige, presso Ceraino. Da qui giunge passando attraverso il bosco a quota 410 mt fino ad immettersi sulla carrareccia che arriva alla frazione di Monte. Da qui devia a N-E seguendo Via M. Kolbe, segue il confine S-E del foglio 4° Comune di Sant'Ambrogio di Valpolicella. Il confine percorre quindi Via Case Sparse Campopian e passa a nord di Monte Pugna a (quota 740) entrando in Comune di Fumane. Raggiunta subito Cà Torre e Stravalle, appartenenti alla frazione di Cavalo, sale Monte Castello (quota 676), e raggiunto il Vaio Pangoni, discende con questo fino a Cà Pangoni (quota 230). Risale poi per il breve tratto il progno di Fumane fino a incontrare il confine comunale di Marano e lo segue fino presso il Molino Gardane. Sale allora leggermente per Cà Camporal e Monte Per (quota 630) per discendere poi con la strada che porta a San Rocco fino all'ingresso della frazione omonima. Tocca poi la località Tonei e risale fino ad incontrare e poi seguire la carrareccia che porta a S. Cristina. Quando questa strada sbocca nella rotabile comunale che porta a Prun, incontra il confine comunale di Negrar, abbandona subito il limite comunale e, lungo la strada ora nominata, il confine del territorio raggiunge i caseggiati di Pertega. Da qui ha inizio il lato orientale del territorio delimitato. Il confine percorre Via A. Aleardi, svolta e risale in Via Albarin per poi scendere in via Mendole, Via Proale e raggiungere la strada Mazzano-Fane. Con questa strada discende fino a Proale (quota 499) e poi, sinuoso, al largo di Mazzano, segue il limite sud del foglio XIII° del Comune di Negrar sez. C e lo segue fino a Via Prael, dove tocca Casa Prael (casa di quota 580). Prosegue in Via Palazzina di Villa, tocca la Palazzina (quota 534), casa La Conca e percorre Via Colombare di Villa.

Sempre discendendo, attraversa il Progno Castello, passa ad ovest di Case Antolini tocca Casa sotto Sengia, rasenta Case la Fratta e Siresol, raggiunge Bertolini, Prosperi, Campi di Sopra (q. 410) e case Campi, fino ad incontrare il confine comunale tra Negrar e Verona presso la Tenda (q. 426). Segue allora questo confine fin sotto Montericco, tra la quota 250 e quota 251. Da questo punto ha inizio il confine sud del territorio del vino «Valpolicella Classico». La linea di demarcazione prosegue verso ovest continuando a seguire il confine di Negrar fino presso a casa Acquilini; tocca poi C. Fedrigoni, la Chiesa di Arbizzano, Cambroga, casa Albertini, ed il Molino raggiungendo in questa località la curva di livello di q. 100 che delimita gran parte del confine sud del territorio. Questa quota segna il limite netto il terrazzo fluvio - glaciale ed eocenico e la pianura per buona parte irrigua, che degrada verso l'Adige. Seguendo detta curva attraversa il Ghetto e raggiunta la ex ferrovia Verona - Garda, la discende per breve tratto fino alla località Stella; di cui la linea di demarcazione, proseguendo verso ovest, si immette sulla strada che, attraversando prima la comunale Parona - Pedemonte e poi Quar, raggiunge la linea di q. 100 passando per Cà Brusà. Sempre per la linea q. 100 prosegue per Cedrara S. Martino Sotto Corrubio, raggiunge ed attraversa dopo circa un chilometro il progno di Fumane e raggiunge subito il confine comunale tra S. Pietro in Cariano e Pescantina e Sotto Ceo. Continua allora con questo confine fino a Prognetta Lena (sopra Cà Cerè) ed in seguito con confine tra Pescantina e S.Ambrogio, toccando Cà Sotto Ceo, fino a raggiungere la carrareccia che per Vignega di sopra porta sulla strada di Ospedaletto. Lasciato il confine comunale prosegue fino alla strada di S. Ambrogio-Ospedaletto. Da questo punto il nostro limite abbandona q. 100, poiché il terrazzo bruscamente si eleva, ma continua sempre a correre sull'orlo superiore in esso: circuisce Montindon seguendo la linea di quota 125, attraversa la ferrovia sotto S. Ambrogio, sfiora Cà de Picetto, aggira la valle con l'elevato dosso cretaceo soprastante le due stazioni di Domegliara e raggiunge seguendo la linea di quota 150 il confine comunale tra S. Ambrogio e Dolcè, a casa Sotto Sengia. In seguito continua di conserva con questo confine fino presso casa Fontana costituendo il lato occidentale del territorio del «Valpolicella ripasso», e chiudendone il perimetro.

Art. 4.

1) Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata «Valpolicella Ripasso» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.

2) Pertanto sono da escludere, in ogni caso, ai fini della produzione dei vini di cui all'art. 1, i vigneti impiantati in fondovalle su terreni torbosi e/o eccessivamente umidi.

3) I sesti di impianto, le forme di allevamento e di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

4) Le viti devono essere allevate esclusivamente a spalliera, o a pergola veronese inclinata mono o bilaterale.

5) Per le superfici vitate già iscritte allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata «Valpolicella» prima dell'approvazione del disciplinare allegato al decreto ministeriale 24 marzo 2010, e allevati a pergola veronese o a pergoletta veronese mono o bilaterale è tuttavia consentito di utilizzare la presente denominazione alle condizioni indicate al comma successivo.

6) È fatto obbligo, per le pergole veronesi, la tradizionale potatura, a secco ed in verde, che assicuri l'apertura della vegetazione nell'interfila e una carica massima di gemme ettaro, definita dalla Regione Veneto in relazione alle caratteristiche di ciascuna zona viticola omogenea.

7) Il numero minimo di ceppi per ettaro, ad esclusione dei vigneti già iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata «Valpolicella Ripasso» prima dell'approvazione del disciplinare allegato al decreto ministeriale 24 marzo 2010 non deve essere inferiore a 3.300, riducibili nel caso di terrazzamenti stretti in zona collinare, previa autorizzazione della Regione Veneto.

8) È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

9) La Regione Veneto su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento può stabilire limiti, temporanei, dell'iscrizione dei vigneti allo schedario viticolo ai fini dell'idoneità alla rivendicazione delle uve da destinare alla DOC «Valpolicella Ripasso». La regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari, forestali e del turismo.

10) La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valpolicella Ripasso» non deve eccedere le 12 tonnellate ad ettaro di vigneto in coltura specializzata e le uve debbono garantire un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10% vol.

Le uve destinate alla vinificazione della tipologia «superiore» del vino «Valpolicella Ripasso» debbono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11% vol.

Tuttavia in annate con andamenti climatici particolarmente sfavorevoli è ammessa, con provvedimento della Regione Veneto, la riduzione del titolo alcolometrico volumico naturale minimo a non meno di 9,50% vol.

11) Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valpolicella Ripasso», devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

12) Fermo restando il limite sopraindicato la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata rispetto a quella specializzata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

13) La Regione Veneto, in annate climaticamente sfavorevoli, con proprio provvedimento, da emanarsi nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, stabilisce una resa inferiore di uva per ettaro rispetto a quella fissata al comma 10, sino al limite reale dell'annata ed in riferimento all'area interessata dall'evento climatico. Con lo stesso provvedimento la regione stabilisce gli eventuali superi di resa e la loro destinazione.

14) La Regione Veneto, su proposta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, per conseguire l'equilibrio di mercato, può con proprio provvedimento, da emanarsi nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, nell'ambito della resa massima di uva per ettaro fissata al comma 10, stabilire rese inferiori rivendicabili con la denominazione di origine, anche in riferimento alle singole zone di produzione di cui all'art. 3, comma 1, 2 e 3, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo. Con lo stesso provvedimento la Regione Veneto stabilisce la destinazione dei rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento del limite massimo previsto dal comma 11 del presente articolo.

Art. 5.

1) Le operazioni di vinificazione delle uve, di ripasso e di invecchiamento dei vini «Valpolicella Ripasso» devono aver luogo nell'ambito della zona di produzione delle uve di cui all'art. 3, comma 1.

Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate in stabilimenti situati all'interno dell'intero territorio dei comuni della predetta zona di produzione delle uve, anche se compresi soltanto in parte nella citata zona di produzione, limitatamente ai prodotti provenienti dalle uve raccolte nei vigneti, di pertinenza di ciascuna ditta singola o associata titolare dello stabilimento, iscritti allo schedario viticolo da almeno tre anni antecedenti la data del 1° agosto 2010 (relativa all'entrata in vigore del disciplinare di produzione approvato con decreto ministeriale 24 marzo 2010).

Inoltre sono fatte salve le autorizzazioni individuali ministeriali per effettuare le operazioni di invecchiamento in stabilimenti situati al di fuori della zona delimitata al precedente capoverso e comunque nell'ambito territoriale della Provincia di Verona, rilasciate ai sensi del disciplinare approvato con il decreto ministeriale 24 marzo 2010.

2) Per i vini «Valpolicella Ripasso» Classico, «Valpolicella Ripasso» Valpantena, «Valpolicella Ripasso» Classico Superiore e «Valpolicella Ripasso» Valpantena Superiore, le operazioni di vinificazione, di ripasso e di invecchiamento dei relativi vini devono aver luogo nell'ambito delle rispettive zone di produzione delle uve di cui all'art. 3, commi 2 e 3.

Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le predette operazioni possono essere effettuate in stabilimenti situati all'interno della zona di vinificazione, di ripasso e di invecchiamento dei vini «Valpolicella Ripasso» di cui al comma 1, primo capoverso, limitatamente ai prodotti provenienti dalle uve raccolte nei vigneti, di pertinenza di ciascuna ditta singola o associata titolare dello stabilimento, iscritti allo schedario viticolo da almeno tre anni antecedenti la data del 1° agosto 2010 (relativa all'entrata in vigore del disciplinare di produzione approvato con decreto ministeriale 24 marzo 2010).

Inoltre sono fatte salve le autorizzazioni individuali ministeriali per effettuare le operazioni di invecchiamento in stabilimenti situati al di fuori della zona delimitata al precedente capoverso e comunque nell'ambito territoriale della Provincia di Verona, rilasciate ai sensi del disciplinare approvato con il decreto ministeriale 24 marzo 2010.

3) Conformemente alla pertinente normativa dell'Unione europea l'imbottigliamento deve aver luogo nell'ambito delle zone di vinificazione, di ripasso e di invecchiamento previste per le rispettive tipologie di vino ai commi 1 e 2, al fine di salvaguardare la qualità e la reputazione della denominazione e garantire l'origine del prodotto e l'efficacia dei controlli. Inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori della predetta area di imbottigliamento delimitata, sono previste autorizzazioni individuali in conformità alla normativa dell'Unione europea e nazionale.

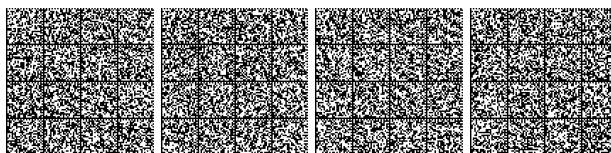
4) I vini a denominazione di origine controllata «Valpolicella Ripasso» di cui all'art. 1 sono ottenuti mediante rifermentazione, in un'unica soluzione, dei vini atti a diventare la medesima denominazione, sulle vinacce dopo l'estrazione dei prodotti destinati a diventare «Recioto della Valpolicella» e/o «Amarone della Valpolicella». Le predette vinacce devono avere un residuo alcolometrico volumico potenziale di almeno 0,50% vol. La frazione liquida apportata dalle stesse vinacce deve essere compresa tra il 10% e il 15% rispetto al volume utilizzato del vino atto a diventare la denominazione «Valpolicella Ripasso» di cui al comma 7, pari ad un massimo di 9,36 hl per ettaro. Tale frazione liquida va detratta dalla resa finale dei prodotti destinati a diventare «Recioto della Valpolicella» e/o «Amarone della Valpolicella» di cui sopra, ed è aumentativa del quantitativo massimo di cui al comma 7 ai fini della determinazione della resa dei vini finiti «Valpolicella Ripasso» di cui al comma 11.

5) La resa massima delle uve in vino atto a diventare le tipologie della denominazione «Valpolicella Ripasso» di cui all'art. 1, non deve essere superiore al 70%, pari ad un massimo di 84 hl per ettaro. Qualora superi detto limite, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e può essere presa in carico come vino a indicazione geografica tipica. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

6) Il vino atto di cui al comma 4 deve assicurare un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 11,50% vol per l'elaborazione del «Valpolicella Ripasso» e di 12,50% vol per l'elaborazione del «Valpolicella Ripasso» superiore.

7) La quantità di vino atto a diventare «Valpolicella Ripasso» di cui al comma 5 utilizzabile per l'operazione di ripasso è al massimo il doppio del volume di vino finito «Recioto della Valpolicella» e/o «Amarone della Valpolicella» ottenibile con una resa massima di uva in vino del 40%, pari ad un massimo di 62,4 hl per ettaro. L'eventuale quantitativo di vino atto a diventare «Valpolicella Ripasso» non utilizzato, fino a raggiungere il quantitativo massimo di cui al comma 5, può essere utilizzato per le operazioni di colmatura per vini in fase di maturazione/invecchiamento della stessa denominazione «Valpolicella ripasso» e/o riclassificato con la denominazione «Valpolicella» o con le indicazioni geografiche tipiche compatibili del relativo territorio, nel rispetto della vigente normativa.

La Regione Veneto su proposta del Consorzio di tutela, ai sensi dell'art. 39, comma 4 della legge n. 238/2016, per motivi commerciali, nel periodo antecedente le operazioni di ripasso, può ridurre il predetto rapporto volumetrico fino alla misura di uno a uno.

8) L'operazione di ripasso deve avere una durata minima di tre giorni.

9) Il vino atto a diventare «Valpolicella Ripasso» e le vinacce di cui al comma 4 devono appartenere allo stesso produttore che effettua, o fa effettuare per proprio conto, le operazioni di rifermentazione per ottenere i vini di cui all'art. 1.

10) I vini a denominazione di origine controllata «Valpolicella Ripasso», nelle diverse tipologie e specificazioni, devono essere immessi al consumo non prima del 1° gennaio del secondo anno successivo all'anno della vendemmia.

11) La resa massima delle uve in vino finito, per le tipologie della denominazione «Valpolicella Ripasso» di cui all'art. 1, non deve essere superiore a 71,8 hl per ettaro.

Art. 6.

1) I vini a D.O.C. «Valpolicella Ripasso», all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso carico tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico con profumo gradevole;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12,50% vol (con un residuo alcolometrico volumico potenziale massimo di 0,60% *vol)* e 13,00% vol per la tipologia «superiore»;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l e 26,0 g/l per la tipologia «superiore».

Art. 7.

1) Alla denominazione di origine controllata dei vini «Valpolicella Ripasso» è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi, «extra», «fine», «scelto» e similari.

2) È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati o di consorzi, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

3) Nella designazione dei vini «Valpolicella Ripasso» «superiore» può essere utilizzata la menzione «vigna», a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo; che la relativa superficie sia distintamente specificata nello Schedario viticolo veneto e che la vinificazione e l'invecchiamento del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata nella denuncia dell'uva, nella dichiarazione della produzione, nei registri e nei documenti di accompagnamento.

4) Per i vini «Valpolicella Ripasso» è obbligatorio riportare in etichetta e nella documentazione prevista dalla specifica normativa, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8.

1) Tutti i vini designati con la denominazione di origine controllata «Valpolicella Ripasso» devono essere immessi al consumo in tradizionali bottiglie di vetro, con abbigliamento consono al loro carattere di pregio.

2) Nella chiusura di dette bottiglie è vietato l'impiego di chiusure tipo tappo corona, vite, strappo; per le bottiglie fino a lt. 0,375 è tuttavia consentito anche l'uso del tappo a vite.

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica

Fattori naturali

La zona di produzione della denominazione copre l'intera fascia pedemontana della Provincia di Verona estendendosi dal lago di Garda fino quasi al confine con la Provincia di Vicenza. Anche se la zona è costituita da una serie di vallate e di colline che entrano nella pianura disegnando la «forma di una mano», possono individuarsi alcune caratteristiche comuni e proprie della Valpolicella dove il clima ed il suolo hanno un ruolo fondamentale. Grazie alla protezione della catena montuosa dei Lessini a Nord, alla vicinanza del lago di Garda e all'esposizione a sud dei terreni collinari e di fondovalle, il clima in cui cresce la vigna del Valpolicella è complessivamente mite e non troppo piovoso avvicinandosi soprattutto nella bassa collina e nel fondovalle a quello «Mediterraneo».

La piovosità non eccede se non durante l'inverno e la media annua oscilla fra gli 850 ed i 1000 mm. I suoli della Valpolicella sono costituiti sia dalla disgregazione di formazioni calcareo-dolomitiche che da basalti, che da depositi morenici e fluviali di origine vulcanica e per questo presentano aspetti di variabilità, determinando un diverso apporto idrico alla vite nei vari stadi di sviluppo e crescita dell'apparato fogliare e poi durante la fase di maturazione dell'uva.

I terreni a vigneto «Valpolicella» hanno esposizioni diversificate a seconda dell'altitudine a cui crescono che può arrivare sino ai 500 s.l.m., ed in base ai versanti collinari che occupano. In genere, per godere di una corretta esposizione solare, i vigneti si trovano sulle porzioni meno pendenti delle dorsali o sulle porzioni sub-pianeggianti delle colline più alte, sia ad ovest che ad est della zona di produzione, mentre, nella bassa e media collina e nel fondovalle, sono prevalentemente rivolti verso sud.

Fattori umani e storici

Numerose e certe sono le testimonianze di un'intensa attività vitivinicola nella zona di produzione del «Valpolicella Ripasso» fin dai tempi antichi. Il vino « Retico» tanto declamato da scrittori e storici romani è il più lontano antenato di tutti i vini della Valpolicella e quindi del «Valpolicella Ripasso». La lunga e consolidata tradizione di ripassare il vino sulle vinacce caratteristica del «Valpolicella Ripasso» è una precisa tecnica enologica di antica consuetudine ed esclusiva elaborazione dei vitivinicoltori della Valpolicella. Tracce dell'utilizzo di questo particolare prodotto proprio della Valpolicella si ritrovano nel medio evo, in alcuni documenti di acquisto di terreni vitati e negli accordi di commercializzazione dell' uva e del vino. All'epoca della Serenissima Repubblica di Venezia i vini della Valpolicella sono definiti «vini dogali» sottolineando il carattere sontuoso attribuito a questi prodotti che erano prediletti dai dogi veneziani. Successivamente, in epoca risorgimentale, la Valpolicella conobbe un notevole progresso tecnico-scientifico anche in campo enologico, come testimonia una cospicua documentazione riconducibile alla Società enologica veronese. In quei documenti si racconta che nella Valpolicella si perfezionò la tecnica agricola e vitivinicola attraverso l'introduzione di macchine agricole e, nel 1873, all'esposizione universale di Vienna, quello che sarebbe diventato il «Valpolicella Ripasso», ottenne lusinghieri giudizi. Ai primi del Novecento, il poeta della veronesità Berto Barbarani, più volte nei suoi componimenti fa riferimento ad un «Valpolicella» «fatto di velluto», che pare più vicino alle caratteristiche del «Valpolicella Ripasso» rispetto a quelle del «Valpolicella». Negli anni '60 la pratica tradizionale alla base del «Valpolicella Ripasso» viene riconosciuta e regolamentata dai decreti prefettizi che regolamentavano le vendemmie in «Valpolicella». L'individuazione della zona di produzione e l'affinamento delle tecniche di produzione e vinificazione del vino «Valpolicella Ripasso» hanno portato nel 1968 all'approvazione ufficiale del primo disciplinare di produzione e al riconoscimento della DOC Valpolicella. Allo scopo di tutelare l'identità delle diverse tipologie inserite nella denominazione «Valpolicella», «Valpolicella Ripasso», «Recioto della Valpolicella» e «Amarone della Valpolicella», il 24 marzo 2010 sono stati adottati appositi decreti ministeriali con i quali le quattro tipologie sono state rese autonome. Il gradimento negli ultimi anni del «Valpolicella Ripasso» ha portato ad una sua sempre più massiccia presenza nelle recensioni di giornalisti ed esperti di vino, che ne riconoscono la peculiarità inserendolo nelle più importanti guide enologiche come Buoni Vini d'Italia Touring Club, Vini d'Italia Gambero Rosso, Veronelli, Luca Maroni, Espresso, Enogea, Wine Enthusiast.

La lunga e consolidata tradizione del «Valpolicella Ripasso» è una precisa tecnica enologica di esclusiva elaborazione degli appassionati viticoltori della Valpolicella che negli anni hanno saputo costantemente migliorare metodo e pratica sia in vigneto che in cantina. Per valorizzare le caratteristiche di morbidezza e struttura proprie di questo vino, i produttori della Valpolicella si sono impegnati a ricercare e sviluppare tecniche agronomiche sempre più moderne per selezionare le uve che potessero affrontare con successo una prima vinificazione dei grappoli freschi ed una successiva fermentazione sulle bucce delle uve appassite utilizzate per fare «Amarone della Valpolicella». Coltivati con il sistema della pergola semplice detta anche «pergoletta veronese», i grappoli di «corvina» che saranno destinati a dare origine al «Valpolicella Ripasso» attualmente vengono selezionati già in vigneto, con potature contenute delle viti e riduzione del carico di gemme per ceppo, in modo tale da operare un contenimento del potenziale viticolo nel rispetto dell'equi-

librio vegeto-produttivo della pianta. La filtrazione dei raggi solari sui grappoli, assicurata dai sistemi di allevamento a «pergoletta veronese», permette una graduale maturazione degli stessi ed il mantenimento delle caratteristiche organolettiche ed aromatiche sino all'epoca della raccolta che avviene tradizionalmente fra la terza e la quarta settimana di settembre. A vendemmia ultimata, i viticoltori, dopo un ulteriore ed attento controllo delle uve, le sottopongono a pigiatura. Dopo la vinificazione, il vino Valpolicella verrà conservato per essere successivamente sottoposto alla pratica della rifermentazione sulle vinacce residue di «Amarone della Valpolicella» e divenire così «Valpolicella Ripasso». I produttori dedicano particolare attenzione al tempo di contatto fra vinacce e vino che deve essere breve per consentire il passaggio dei tannini presenti nei vinaccioli al vino e donare a quest'ultimo la caratteristica «secchezza». Questo metodo negli anni si è sempre più raffinato per conferire al «Valpolicella Ripasso» maggiore struttura, alcolicità e rotondità ed un più elevato valore in estratti e in sostanze fenoliche. Dopo la vinificazione il «Valpolicella Ripasso» viene lasciato affinare in botti di legno e successivamente in bottiglia per entrare in commercio non prima di due anni dalla vendemmia.

b) Specificità del prodotto

Il «Valpolicella Ripasso» doc è ottenuto dal contatto del «Valpolicella» base sulle vinacce residue del vino «Amarone della Valpolicella». Esso risulta caratterizzato da una maggior struttura e longevità rispetto al «Valpolicella» base, da una maggiore alcolicità, da un' acidità più bassa e una maggior rotondità, da un più elevato valore in estratti e in sostanze fenoliche.

Di colore rubino con riflessi granati, offre un profumo, lievemente etereo e di frutta rosa con note di vaniglia; un sapore affinato, armonico, secco e vellutato.

Per le sue caratteristiche di piacevolezza, può accompagnare primi piatti invernali, secondi piatti, salumi e formaggi di media stagionatura.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

Il clima mite e non eccessivamente piovoso, più caldo durante la stagione estivo autunnale, determina una maturazione abbastanza regolare dell'uvaggio, con buone gradazioni zuccherine e componenti fenoliche. Questo regala al «Valpolicella Ripasso» di fondovalle una alcolicità contenuta, a favore di un equilibrato quadro olfattivo caratterizzato da note floreali ed una colorazione delicata.

La bassa e media collina che non supera i 300 slm ed è caratterizzata da suoli sabbioso-ghiaiosi ed argillosi fornisce uve con una buona dotazione zuccherina con un quadro acidico nella media ed una elevata dotazione di acido Malico. Il «Valpolicella Ripasso» ha generalmente un tenore alcolico non eccessivo ed un buon livello degli antociani. Anche i profili sensoriali risultano essere complessi e molto caratterizzati.

Tale tipologia di suoli e buone esposizioni dei vigneti in declivio permettono di ottenere un «Valpolicella Ripasso» molto equilibrato sia per la maturità tecnologica che per quella fenolica. Il quadro polifenolico evidenzia un profilo sensoriale ampio ed armonico soprattutto per la componente autoctona «Rondinella».

I suoli calcarei delle aree facenti parte delle porzioni meridionali ed apicali delle dorsali offrono ottimi decorsi maturativi delle uve per il «Valpolicella Ripasso» che fanno registrare un buon accumulo zuccherino, una buona degradazione acidica ed accumuli elevati di antociani e polifenoli con una buona maturità cellulare. La gradazione alcolica del «Valpolicella Ripasso» risulta nella media, con un elevati valori di estratto secco, di antociani totali e di polifenoli totali. Sotto il profilo gustativo il «Valpolicella Ripasso» ha interessanti note fruttate e floreali.

I calcari marnosi (Biancone e Scaglia) delle pendici più alte della zona di produzione del «Valpolicella Ripasso», danno ottimi accumuli zuccherini sia come valori prevendemmiali che alla raccolta. Questa elevata vocazionalità alla produzione del «Valpolicella Ripasso» è confermata dagli andamenti dell'acidità e della maturità fenolica. Infatti sia le uve che il vino «Valpolicella» sono molto colorati e con elevati valori di polifenoli totali. Buono il grado dei tannini estraibili dai vinaccioli e quello di maturità della buccia. A livello sensoriale si percepiscono note floreali intense e sentori di frutta rossa.

Art. 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Organismo di controllo: Siquria S.p.a., Via Mattielli 11 Soave Verona 37038 (VR) Italy Tel. 045 4857514 Fax: 045 6190646 e.mail: info@siquria.it.

La società Siquria è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera *a)* e *c)*, ed all'art. 20 del regolamento UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 19, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018.

19A05179

DECRETO 2 agosto 2019.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Recioto della Valpolicella».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV

DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Considerato che, ai sensi dell'art. 90 della citata legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa legge e dei citati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* delle Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011 e sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi agli elementi previsti dalla normativa dell'U.E. all'epoca vigente, nonché dei relativi fascicoli tecnici, ivi compreso il disciplinare consolidato della DOP dei vini «Recioto della Valpolicella» e il relativo documento unico riepilogativo;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale è stato aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOP;

Vista la documentata domanda presentata, per il tramite della Regione Veneto, dal «Consorzio per la tutela dei vini Valpolicella» con sede in San Pietro in Cariano (VR), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei della DOCG dei vini «Recioto della Valpolicella», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il parere favorevole della Regione Veneto sulla citata proposta di modifica;

Atteso che la citata richiesta di modifica, che comportava modifiche «non minori» ai sensi del regolamento CE n. 607/2009, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, articoli 6, 7, 8 e 10, e, in particolare, è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 40 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, espresso nella riunione del 7 maggio 2019;

Considerato che ai sensi dei richiamati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, entrati in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche «non minori» sono da considerare «modifiche ordinarie» e per le quali, ai fini della conclusione della procedura nazionale, si è ritenuto necessario pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana la proposta di modifica in questione per un periodo di almeno trenta giorni, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni;

Atteso che, a seguito della pubblicazione della proposta di modifica nella *Gazzetta Ufficiale* n. 122 del 27 maggio 2019, entro il predetto termine di trenta giorni, sono pervenute, da parte del citato Consorzio di tutela e di alcune aziende vitivinicole interessate alla DOP in questione, delle osservazioni alla citata proposta di modifica del disciplinare;

Atteso che le predette osservazioni sono risultate di carattere formale e migliorative del testo del disciplinare e come tali, non sussistendo i presupposti per dar luogo alla convocazione di apposite conferenze di servizi ai sensi dell'art. 8, comma 2, del richiamato decreto ministeriale 7 novembre 2012, sono state definite e recepite da questo Ministero, effettuando in tal senso specifiche comunicazioni ai soggetti istanti;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 17 del regolamento UE n. 33/2019 e all'art. 10 del regolamento UE n. 34/2019 sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le «modifiche ordinarie» contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Recioto della Valpolicella»;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle «modifiche ordinarie» del disciplinare di produzione in questione, nonché alla comunicazione delle stesse «modifiche ordinarie» alla Commissione U.E., tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del regolamento (UE) n. 34/2019;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, lettera *d)*;

Vista la direttiva direttoriale n. 19899 del 19 marzo 2019 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Vista la nota del Ministro prot. n. 8326/2019 GAB del 1° agosto 2019, con la quale sono state fornite indicazioni al fine di assicurare la continuità dell'azione amministrativa e, in particolare, i dirigenti titolari degli uffici dirigenziali generali, i cui incarichi sono giunti in scadenza, sono stati autorizzati, per un periodo non superiore ai quarantacinque giorni, «a svolgere le attività amministrative e gestionali connesse alle funzioni allocate negli uffici dagli stessi diretti, anche in relazione alle relative direttive.»;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Recioto della Valpolicella», così come consolidato con il decreto ministeriale 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il decreto ministeriale 7 marzo 2014 richiamati

in premessa, sono approvate le «modifiche ordinarie» di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 122 del 27 maggio 2019.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Recioto della Valpolicella», così come consolidato con le «modifiche ordinarie» di cui al comma 1, è riportato all'allegato A.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro 3 mesi dalla data di ricezione della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2019/2020.

4. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP dei vini «Recioto della Valpolicella» di cui all'art. 1 saranno inseriti sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 2 agosto 2019

Il dirigente: POLIZZI

ALLEGATO *A*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI «RECIOTO DELLA VALPOLICELLA» CONSOLIDATO CON LE «MODIFICHE ORDINARIE»

Art. 1.

1) La denominazione di origine controllata e garantita «Recioto della Valpolicella», già riconosciuta a DOC con DPR 21 agosto 1968, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

«Recioto della Valpolicella», designabile anche con i riferimenti «classico» e «Valpantena»; «Recioto della Valpolicella» spumante, designabile anche con il riferimento «Valpantena».

Art. 2.

1) I vini della denominazione di origine controllata e garantita «Recioto della Valpolicella» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Corvina Veronese (Cruina o Corvina) e/o Corvinone dal 45% al 95%;

Rondinella dal 5% al 30% .

Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino ad un massimo del 25% totale le uve provenienti dai vitigni:

a bacca rossa non aromatici, ammessi alla coltivazione per la Provincia di Verona di cui al Registro nazionale delle varietà di viti approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 (*Gazzetta Ufficiale* n. 242 del 14 ottobre 2004) e successivi aggiornamenti, nella misura massima del 15%, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato;

classificati autoctoni italiani ai sensi della legge n. 238/2016, art. 6, a bacca rossa, ammessi alla coltivazione per la Provincia di Verona di cui al Registro nazionale delle varietà di viti approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 (*Gazzetta Ufficiale* n. 242 del 14 ottobre 2004) e successivi aggiornamenti, per il rimanente quantitativo del 10% totale.

Art. 3.

Delimitazione zona di produzione delle uve

1) La zona di produzione della denominazione di origine controllata e garantita «Recioto della Valpolicella» comprende in tutto o in parte i territori dei Comuni di: Marano, Fumane, Negrar, S. Ambrogio, S. Pietro in Cariano, Dolcè, Verona, S. Martino Buon Albergo, Lavagno, Mezzane, Tregnago, Illasi, Colognola ai Colli, Cazzano di Tramigna, Grezzana, Pescantina, Cerro Veronese, S. Mauro di Saline e Montecchia di Crosara.

Tale zona è così delimitata: la linea di delimitazione inizia nella parte nord staccandosi dal confine occidentale del Comune di Sant'Ambrogio in faccia a monte Rocca sullo strapiombo dell'ansa dell'Adige, presso Ceraino. Da qui giunge passando attraverso il bosco a quota 410 mt fino ad immettersi sulla carrareccia che arriva alla frazione di Monte. Da qui devia a N-E seguendo Via M. Kolbe, segue il confine S-E del foglio 4° Comune di Sant'Ambrogio di Valpolicella. Il confine percorre quindi Via Case Sparse Campopian e passa a nord di Monte Pugna a (quota 740) entrando in Comune di Fumane. Raggiunta subito Cà Torre e Stravalle, appartenenti alla frazione di Cavalo, sale Monte Castello (quota 676), e raggiunto il Vaio Pangoni, discende con questo fino a Cà Pangoni (quota 230). Risale poi per il breve tratto il progno di Fumane fino a incontrare il confine comunale di Marano e lo segue fino presso il Molino Gardane. Sale allora leggermente per Cà Camporal e Monte Per (quota 630) per discendere poi con la strada che porta a San Rocco fino all'ingresso della frazione omonima. Tocca poi la località Tonei e risale fino ad incontrare e poi seguire la carrareccia che porta a S. Cristina. Quando questa strada sbocca nella rotabile comunale che porta a Prun, incontra il confine comunale di Negrar, abbandona subito il limite comunale e, lungo la strada ora nominata, il confine del territorio raggiunge i caseggiati di Pertega. Da qui ha inizio il lato orientale del territorio delimitato. Il confine percorre Via A. Aleardi, svolta e risale in Via Albarin per poi scendere in via Mendole, Via Proale e raggiungere la strada Mazzano - Fane. Con questa strada discende fino a Proale (quota 449) e poi, sinuoso al largo di Mazzano, segue il limite sud del foglio XIII° del Comune di Negrar sez. C e lo segue fino a Via Prael, dove tocca Casa Prael (casa di quota 580). Prosegue in Via Palazzina di Villa, tocca la Palazzina (quota 534), casa La Conca e percorre Via Colombare di Villa. Sempre discendendo, attraversa il Progno Castello, passa ad ovest di Case Antolini tocca Casa sotto Sengia, rasenta Case la Fratta e Siresol, raggiunge Bertolini. Da questo punto la delimitazione nord della zona del «Valpolicella», segue la linea di quota 500 lungo le pendici montuose della vallata Valpantena, partendo da località Sasso, in Comune di Negrar, e con andamento sinuoso passa nelle vicinanze di località Montecchio e quindi Volpare e successivamente, dopo aver formato una leggera ansa a nord, passa in prossimità di località Righi e Case Vecchie. Si sposta quindi verso il monte Dordera e proseguendo con orientamento nord-ovest passa in prossimità della località Salvalaio e Vigo fino a raggiungere S. Benedetto, sulla strada Vigo-Coda. Da S. Benedetto segue il Vaio Selsone fino al progno Valpantena, di qui sale lungo il Vaio Sannava, per inserirsi sulla Comunale che porta a Praole e Rosaro. Di qui prosegue per i Busoni, per i Vai, Cà Balai ed i Molini raggiungendo Azzago, passando per la strada del Cimitero; per la carrareccia che passando a quota 655 tocca Contrada Valena e si inoltra nel Vaio Orsaro fino a raggiungere il confine del Comune di Grezzana con Verona che percorre fino a Vaio Laraccio; segue la comunale di Pigozzo e la risale fino a Vaio Bruscara che segue fino ad incontrare la Comunale Morago - Cancello. Segue la strada comunale di S. Vito, tocca la frazione di Moruri e risale la strada fino a inserirsi nel vajo di Tretto che percorre fino al progno di Mezzane. Risale questo Progno fino al Vaio dell'Obbligo per toccare C. Valle a quota 502; da qui lungo la strada che passa

ad ovest di Monte Tormine, tocca la Bettola del Pian, prosegue verso est lungo il confine comunale tra Tregnago e Badia Calavena, fino ad incontrare il Progno di Illasi; fino ad incontrare il Progno di Illasi; ridiscende questo Progno per breve tratto fino al guado per Cogollo, attraversa la borgata, sale lungo Via Bovi e ripiega verso sud immettendosi in Via F. S. Zerbato e giunge alla località Carbonari indi si porta verso sud per la località Fonte, Croce del Vento, passa nei pressi di Cà Precastio, prosegue sempre verso sud passando ad est di Vinco e Pandolfi fino a raggiungere l'incrocio dei confini comunali di Tregnago, Cazzano di Tramigna ed Illasi; segue quindi il confine nord del Comune di Cazzano fino ad incrociare il punto di confine tra i tre Comuni di Tregnago, Cazzano di Tramigna e S.Giovanni Ilarione (dove incontra il confine della zona del Soave). Di qui ridiscende lungo il confine del Comune di Cazzano fino a Soraighe; segue la strada che da Soraighe correndo sotto le pendici di Monte Bastia, prima verso nord e quindi verso est passa sotto C. Andriani. Di qui, seguendo la strada per Montecchia di Corsara raggiunge per risalirlo brevemente il Rio Albo. Raggiunta la strada proveniente da Tolotti, devia verso sud per la quota 300 che passando sotto C. Brustoloni raggiunge la strada che per quota 326 porta ai Dami e quindi alla quota 400 sul confine comunale di Cazzano a sud di Monte Bastia. Ridiscende per detto confine fino all'altezza del Colle C. Beda e di poco superatolo prosegue per la strada che si congiunge con la provinciale Cazzano - Soave in prossimità della quota 54. Proseguendo verso ovest attraversa la strada provinciale e prosegue nella stessa direzione per quella che conduce a Cereolo di Sopra e poco prima di giungervi segue in direzione sud-est per la strada che attraversato Cereolo di Sotto, raggiunge il centro abitato di S. Vittore. Da S. Vittore segue verso ovest la strada che attraversa Orniano e prosegue per Colognola ai Colli costeggiando nell'ultimo tratto l'acquedotto. Da Colognola ai Colli il limite prosegue in direzione nord per la strada che costeggia C. Canesella, tocca Ceriani costeggiando anche in questo ultimo tratto l'acquedotto quindi lungo la strada in direzione nord, fino all'altezza di C. Brea quindi prende la strada verso ovest in direzione di tale località per circa 350 metri e poi la strada verso nord per Campidello fino a superare di poco la quota 134 (Cisterna), piega quindi verso ovest per la strada che conduce a S. Giustina, supera il centro abitato e giunto al torrente Illasi, supera il guado per proseguire poi in direzione ovest per la strada che tocca le località Casotti, Contrasti, e 150 metri circa prima di giungere a C. Nuova, piega verso nord per la strada che va a incrociare il confine comunale di Illasi all'altezza di C. Squarzego. Prosegue quindi per Via Fienile in direzione nord per Lione e giunto all'altezza di Fienile piega verso ovest per quella che superato Fienile conduce a Turano all'incrocio con il Progno di Mezzane, prosegue verso sud per la strada che costeggia Turano, Val di Mezzo, attraversa Boschetto,S. Pietro e raggiunge quota 56. Da quota 56 (Località Monticelli) segue verso ovest la strada che passa a nord di S. Giacomo e raggiunge quota 47 il confine del Comune di S. Martino Buon Albergo segue questi verso nord e poco prima di giungere alla Tavolera piega verso ovest per Via Palù che seguendo una linea spezzata a sud di Fenilone raggiunge a quota 52 la strada che da Marcellise raggiunge S. Martino Buon Albergo e la percorre sino all'abitato di quest'ultimo. La delimitazione segue quindi il corso del fiume Fibbio e lo risale sino alla località Spinetta. Da detta località segue la strada per Montorio, attraversa il centro abitato e prosegue lungo la strada che passa per Olmo e Morin sino al ponte Florio: da qui segue la strada per Corte Paroncini e Villa Cometti indi devia per la carrareccia che attraversando la strada per S. Felice tocca Cà dell'Olmo e raggiunge la strada della Valpantena che la risale fino a villa Beatrice; segue poi la carrareccia per Corte Policanta per deviare poi per il sentiero che porta a Castel S. Felice. Da Castel S. Felice la delimitazione segue la strada delle Torricelle toccando località Villa Ferrari, Torre n. 1, Torre n. 2 e S. Mattia; da qui si inoltra lungo il sentiero per Villa Bottica e discende a Valle sino alla strada per Avesa in località S. Martino; prosegue su detta strada fino alla località Osteria, imbocca quindi la strada che, passando in vicinanza del Cimitero di Avesa, giunge nei pressi della località Villa e prosegue fino al centro di Quinzano; da Quinzano segue la strada che porta alla statale 12 fino all'incrocio con la stessa; si inserisce poi sulla statale 12 fino alla stazione ferroviaria di Parona dove l'abbandona per seguire la ferrovia del Brennero sino alla stazione di Domegliara; qui si reinserisce sulla statale n. 12 sino alla località Paganella; da detta località segue la carrareccia che porta alle fornaci Tosadori a sud di Volargne, per risalire la riva sinistra dell'Adige sino in prossimità della Chiusa di Ceraino congiungendosi al punto iniziale di partenza.

2) La zona di produzione delle uve per la produzione dei vini della denominazione di origine controllata e garantita «Recioto della Valpolicella» designabili con la specificazione geografica Valpantena è così delimitata: dal confine nord occidentale che parte da S. Benedetto segue il già descritto confine della zona del Valpolicella fino a quota 655; da qui si diparte verso sud seguendo la rotabile che passa per quota 626 e prosegue verso sud per Erbino, risale sulla strada verso la località Croce di Romagnano. Indi prosegue per Casette, passa sotto il Monte Gazzo nei pressi della quota 458, poi nei pressi di Corte Gualiva, prosegue ad ovest di Monte Cucco sulla strada che porta a Villa Marchiori. Da qui si inoltra lungo la carrareccia che supera contrada Maroni e che si immette in Via Prove, seguendola in direzione sud fino a C. Squizza per raggiungere C. Gazzol da dove ripiega verso ovest per toccare la località Campagnola: risale poi verso Novaglie e Nesente, quindi ridiscende verso sud ed ovest per toccare C. Maioli, C. Misturin e Poiano per risalire lungo la carrareccia verso C. Zorzi. Tocca quindi il confine di zona e risale la carreggiabile per Torre n. 3, Torre n. 4, Villa Fiandin, Villa Tedeschi, Villa Barbesi; sale lungo Via San Vincenzo e prosegue per Via Gaspari che lascia per Via Carbonare.

Da qui prosegue lungo il sentiero posto sotto quota 469 fino alla località Le Case Vecchie da dove si porta sul confine di zona nei pressi della località Casette, sotto il Monte Dorzera e lo segue fino a raggiungere la località di partenza S. Benedetto.

3) La zona di produzione delle uve per la produzione dei vini della denominazione di origine controllata e garantita «Recioto della Valpolicella» designabili con la menzione Classico comprende i Comuni di Negrar, Marano, Fumane, Sant'Ambrogio, S. Pietro in Cariano ed è così delimitata:

la parte nord del perimetro si stacca dal confine occidentale del Comune di Sant'Ambrogio in faccia a monte Rocca sullo strapiombo dell'ansa dell'Adige, presso Ceraino. Da qui giunge passando attraverso il bosco a quota 410 mt fino ad immettersi sulla carrareccia che arriva alla frazione di Monte. Da qui devia a N-E seguendo Via M. Kolbe, segue il confine S-E del foglio 4° Comune di Sant'Ambrogio di Valpolicella. Il confine percorre quindi Via Case Sparse Campopian e passa a nord di Monte Pugna a (quota 740) entrando in Comune di Fumane. Raggiunta subito Cà Torre e Stravalle, appartenenti alla frazione di Cavalo, sale Monte Castello (quota 676), e raggiunto il Vaio Pangoni, discende con questo fino a Cà Pangoni (quota 230). Risale poi per il breve tratto il progno di Fumane fino a incontrare il confine comunale di Marano e lo segue fino presso il Molino Gardane. Sale allora leggermente per Cà Camporal e Monte Per (quota 630) per discendere poi con la strada che porta a San Rocco fino all'ingresso della frazione omonima. Tocca poi la località Tonei e risale fino ad incontrare e poi seguire la carrareccia che porta a S. Cristina. Quando questa strada sbocca nella rotabile comunale che porta a Prun, incontra il confine comunale di Negrar, abbandona subito il limite comunale e, lungo la strada ora nominata, il confine del territorio raggiunge i caseggiati di Pertega. Da qui ha inizio il lato orientale del territorio delimitato. Il confine percorre Via A. Aleardi, svolta e risale in Via Albarin per poi scendere in via Mendole, Via Proale e raggiungere la strada Mazzano-Fane. Con questa strada discende fino a Proale (quota 499) e poi, sinuoso, al largo di Mazzano, segue il limite sud del foglio XIII° del Comune di Negrar sez. C e lo segue fino a Via Prael, dove tocca Casa Prael (casa di quota 580). Prosegue in Via Palazzina di Villa, tocca la Palazzina (quota 534), casa La Conca e percorre Via Colombare di Villa.

Sempre discendendo, attraversa il Progno Castello, passa ad ovest di Case Antolini tocca Casa sotto Sengia, rasenta Case la Fratta e Siresol, raggiunge Bertolini, Prosperi, Campi di Sopra (q. 410) e case Campi, fino ad incontrare il confine comunale tra Negrar e Verona presso la Tenda (q. 426). Segue allora questo confine fin sotto Montericco, tra la quota 250 e quota 251. Da questo punto ha inizio il confine sud del territorio del vino «Valpolicella Classico». La linea di demarcazione prosegue verso ovest continuando a seguire il confine di Negrar fino presso a casa Acquilini; tocca poi C. Fedrigoni, la Chiesa di Arbizzano, Cambroga, casa Albertini, ed il Molino raggiungendo in questa località la curva di livello di q. 100 che delimita gran parte del confine sud del territorio. Questa quota segna il limite netto il terrazzo fluvio - glaciale ed eocenico e la pianura per buona parte irrigua, che degrada verso l'Adige. Seguendo detta curva attraversa il Ghetto e raggiunta la ex ferrovia Verona - Garda, la discende per breve tratto fino alla località Stella; di cui la linea di demarcazione, proseguendo verso ovest, si immette sulla strada che, attraversando prima la comunale Parona - Pedemonte e poi Quar, raggiunge la linea di q. 100 passando per Cà Brusà. Sempre per la linea q. 100 prosegue in seguito per Cedrara S. Martino Sotto Corrubio, raggiunge ed attraversa dopo circa un chilometro il progno di Fumane e raggiunge subito il confine comunale tra S. Pietro in Cariano e Pescantina e Sotto Ceo. Continua allora con questo confine fino a Prognetta Lena (sopra Cà Cerè) ed in seguito con confine tra Pescantina e S.Ambrogio, toccando Cà Sotto Ceo, fino a raggiungere la carrareccia che per Vignega di sopra porta sulla strada di Ospedaletto. Lasciato il confine comunale

prosegue fino alla strada di S. Ambrogio-Ospedaletto. Da questo punto il nostro limite abbandona q. 100, poiché il terrazzo bruscamente si eleva, ma continua sempre a correre sull'orlo superiore in esso: circuisce Montindon seguendo la linea di quota 125, attraversa la ferrovia sotto S. Ambrogio, sfiora Cà de Picetto, aggira la valle con l'elevato dosso cretaceo soprastante le due stazioni di Domegliara e raggiunge seguendo la linea di quota 150 il confine comunale tra S.Ambrogio e Dolcè, a casa Sotto Sengia. In seguito continua di conserva con questo confine fino presso casa Fontana costituendo il lato occidentale del territorio del «Recioto della Valpolicella», e chiudendone il perimetro.

Art. 4.

1) Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata e garantita «Recioto della Valpolicella» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.

2) Pertanto sono da escludere, in ogni caso, ai fini della produzione dei vini di cui all'art. 1, i vigneti impiantati in fondovalle su terreni torbosi e/o eccessivamente umidi.

Le uve destinate a divenire «Recioto della Valpolicella» devono provenire da vigneti che abbiano raggiunto almeno il 4° ciclo vegetativo.

3) I sesti di impianto, le forme di allevamento e di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

4) Le viti devono essere allevate esclusivamente a spalliera, o a pergola veronese inclinata mono o bilaterale.

5) Per le superfici vitate già iscritte allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata e garantita «Recioto della Valpolicella» prima dell'approvazione del disciplinare allegato al decreto ministeriale 24 marzo 2010 e allevati a pergola veronese o a pergoletta veronese mono o bilaterale è tuttavia consentito di utilizzare la presente denominazione alle condizioni indicate al comma successivo.

6) È fatto obbligo, per le pergole veronesi, la tradizionale potatura, a secco ed in verde, che assicuri l'apertura della vegetazione nell'interfila e una carica massima di gemme ettaro, definita dalla Regione Veneto in relazione alle caratteristiche di ciascuna zona viticola omogenea.

7) Il numero minimo di ceppi per ettaro, ad esclusione dei vigneti già iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata e garantita «Recioto della Valpolicella» prima dell'approvazione del disciplinare allegato al decreto ministeriale 24 marzo 2010, non deve essere inferiore a 3.300, riducibili nel caso di terrazzamenti stretti in zona collinare, previa autorizzazione della Regione Veneto.

8) È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

9) La Regione Veneto su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento può stabilire limiti, anche temporanei, dell'iscrizione dei vigneti allo schedario viticolo ai fini dell'idoneità alla rivendicazione delle uve da destinare alla DOCG «Recioto della Valpolicella». La regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari, forestali e del turismo.

10) La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Recioto della Valpolicella» non deve essere superiore a 12 tonnellate ad ettaro di vigneto in coltura specializzata e le uve debbono garantire un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11% vol.

11) Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Recioto della Valpolicella», devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

12) Fermo restando il limite sopraindicato la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata rispetto a quella specializzata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

13) Per la produzione del vino «Recioto della Valpolicella» si dovrà attuare la cernita delle uve in vigneto, secondo gli usi tradizionali mettendo a riposo un quantitativo di uve non superiore al 65% della produzione massima ad ettaro prevista al precedente comma 10.

I rimanenti quantitativi fino al raggiungimento del limite massimo previsto dal comma 10 del presente articolo, potranno essere presi in carico per la produzione di vino con la denominazione origine controllata «Valpolicella» e «Valpolicella Ripasso».

Gli ulteriori quantitativi fino al raggiungimento del limite massimo previsto dal comma 11 del presente articolo, saranno presi in carico per la produzione di vino con indicazione geografica tipica.

14) La Regione Veneto, in annate climaticamente sfavorevoli, con proprio provvedimento, da emanarsi nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, stabilisce una resa inferiore di uva per ettaro rispetto a quella fissata ai comma 10 e 13, sino al limite reale dell'annata ed in riferimento all'area interessata dall'evento climatico. Con lo stesso provvedimento la regione stabilisce gli eventuali superi di resa e la loro destinazione.

15) La Regione Veneto, su proposta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, per conseguire l'equilibrio di mercato, può con proprio provvedimento, da emanarsi nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, nell'ambito della resa massima di uva per ettaro fissata ai comma 10 e 13, stabilire rese inferiori rivendicabili con la denominazione di origine, anche in riferimento alle singole zone di produzione di cui all'art. 3, comma 1, 2 e 3, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo.

Con lo stesso provvedimento la Regione Veneto stabilisce la destinazione dei rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento del limite massimo previsto dal comma 11 del presente articolo.

Art. 5.

1) Le operazioni di appassimento delle uve destinate alla produzione del vino «Recioto della Valpolicella», di vinificazione delle uve e di invecchiamento dei vini devono aver luogo nell'ambito della zona di produzione delle uve di cui all'art. 3, comma 1.

Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che le sole operazioni di vinificazione e di invecchiamento siano effettuate in stabilimenti situati all'interno dell'intero territorio dei comuni della predetta zona di produzione delle uve, anche se compresi soltanto in parte nella citata zona di produzione, limitatamente ai prodotti provenienti dalle uve raccolte nei vigneti iscritti allo schedario viticolo di pertinenza di ciascuna ditta singola o associata titolare dello stabilimento.

Inoltre sono fatte salve le autorizzazioni individuali ministeriali per effettuare le operazioni di invecchiamento in stabilimenti situati al di fuori della zona delimitata al precedente capoverso e comunque nell'ambito territoriale della Provincia di Verona, rilasciate ai sensi del disciplinare approvato con il decreto ministeriale 24 marzo 2010.

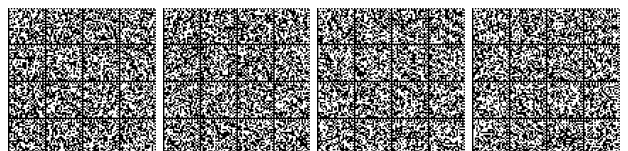
2) Per i vini «Recioto della Valpolicella» Classico e «Recioto della Valpolicella» Valpantena le operazioni di appassimento delle uve, di vinificazione e di invecchiamento dei relativi vini devono aver luogo nell'ambito delle rispettive zone di produzione delle uve di cui all'art. 3, commi 2 e 3.

Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le predette operazioni possono essere effettuate in stabilimenti situati all'interno della zona di appassimento delle uve, di vinificazione e di invecchiamento del vino «Recioto della Valpolicella» di cui al comma 1, primo capoverso, limitatamente ai prodotti provenienti dalle uve raccolte nei vigneti iscritti allo schedario viticolo di pertinenza di ciascuna ditta singola o associata titolare dello stabilimento.

Inoltre sono fatte salve le autorizzazioni individuali ministeriali per effettuare le operazioni di invecchiamento in stabilimenti situati al di fuori della zona delimitata al precedente capoverso e comunque nell'ambito territoriale della Provincia di Verona, rilasciate ai sensi del disciplinare approvato con il decreto ministeriale 24 marzo 2010.

3) Le operazioni di spumantizzazione del vino base destinato alla produzione delle tipologie «Recioto della Valpolicella spumante» e «Recioto della Valpolicella Valpantena Spumante» devono essere effettuate in stabilimenti situati nell'ambito del territorio amministrativo della Regione Veneto.

4) Conformemente alla pertinente normativa dell'Unione europea, l'imbottigliamento deve aver luogo nell'ambito delle zone di appassimento delle uve, di vinificazione, di invecchiamento e di spumantizzazione previste per le rispettive tipologie di vino ai commi 1, 2 e 3, al fine di salvaguardare la qualità e la reputazione della denominazione e garantire l'origine del prodotto e l'efficacia dei controlli. Inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori della predetta area di imbottigliamento delimitata, sono previste autorizzazioni individuali in conformità alla normativa dell'Unione europea e nazionale.

5) La resa massima delle uve in vino finito non deve essere superiore al 40%.

6) La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, può stabilire di ridurre la resa massima delle uve in vino finito «Recioto della Valpolicella» rispetto a quella fissata dandone immediatamente comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo.

Qualora la resa superi tale limite ma non superi il 40%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine controllata e garantita.

7) Le uve dopo l'appassimento devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 14% vol.

8) L'appassimento delle uve deve avvenire in ambienti idonei e può essere condotto con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento escludendo qualsiasi sistema di deumidificazione operante con l'ausilio del calore.

9) Le uve messe ad appassire per ottenere i vini «Recioto della Valpolicella» non possono essere vinificate prima del 1° dicembre. Tuttavia qualora si verificassero condizioni climatiche che lo rendano necessario la Regione Veneto su richiesta documentata del Consorzio di tutela può autorizzare l'inizio delle predette operazioni in data antecedente al 1° dicembre.

10) Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

11) Le uve atte alla produzione della tipologia «Recioto della Valpolicella» o i mosti o i vini della tipologia «Recioto della Valpolicella» possono essere utilizzati per produrre i vini spumanti ottenuti secondo le metodologie di elaborazione previste dalle norme comunitarie e nazionali.

Art. 6.

1) Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Recioto della Valpolicella», anche con i riferimenti «classico» e «Valpantena», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso carico, talvolta con riflessi violacei eventualmente tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: caratteristico, accentuato;

sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12,00% vol con un residuo alcolometrico volumico potenziale minimo di 2,80% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 28,0 g/l.

2) Il vino a denominazione d'origine controllata e garantita «Recioto della Valpolicella» spumante, anche con il riferimento «Valpantena», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

spuma: fine, persistente;

colore: rosso carico talvolta con riflessi violacei;

odore: caratteristico, accentuato, intenso;

sapore: delicato, pieno, caldo, dolce;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12,00% vol con un residuo alcolometrico volumico potenziale minimo di 2.80% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 28,0 g/l.

Art. 7.

1) Alla denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Recioto della Valpolicella» è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi, «extra», «fine», «scelto» e similari.

2) È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati o di consorzi, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

3) Nella designazione dei vini «Recioto della Valpolicella» può essere utilizzata la menzione «vigna», a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nello Schedario viticolo veneto e che l'appassimento, la vinificazione e l'invecchiamento del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata nella denuncia dell'uva, nella dichiarazione della produzione, nei registri e nei documenti di accompagnamento.

4) Per i vini «Recioto della Valpolicella», con le diverse tipologie, è obbligatorio riportare in etichetta e nella documentazione prevista dalla specifica normativa, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8.

1) Tutti i vini designati con la denominazione di origine controllata e garantita «Recioto della Valpolicella» devono essere immessi al consumo in tradizionali bottiglie di vetro aventi capacità non superiore a 5 litri, con abbigliamento consono al loro carattere di pregio.

Tuttavia, su richiesta delle ditte interessate, a scopo promozionale, può essere consentito con specifica autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo l'utilizzo della capacità di 9 e 12 litri.

2) Nella chiusura di dette bottiglie sono ritenuti idonei i sistemi di chiusura previsti dalla vigente normativa nazionale e comunitaria. Per le bottiglie fino a litri 0,375 è tuttavia consentito anche l'uso del tappo a vite.

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica

Fattori naturali

La zona di produzione della denominazione copre l'intera fascia pedemontana della Provincia di Verona estendendosi dal lago di Garda fino quasi al confine con la Provincia di Vicenza. Anche se la zona è costituita da una serie di vallate e di colline che entrano nella pianura disegnando la «forma di una mano», possono individuarsi alcune caratteristiche comuni e proprie della Valpolicella dove il clima ed il suolo hanno un ruolo fondamentale. Grazie alla protezione della catena montuosa dei Lessini a nord, alla vicinanza del lago di Garda e all'esposizione a sud dei terreni collinari e di fondovalle, il clima in cui cresce la vigna del «Recioto della Valpolicella» è complessivamente mite e non troppo piovoso avvicinandosi soprattutto nella bassa collina e nel fondovalle a quello «Mediterraneo».

La piovosità non eccede se non durante l'inverno e la media annua oscilla fra gli 850 ed i 1000 mm. I suoli della Valpolicella sono costituiti sia dalla disgregazione di formazioni calcareo-dolomitiche che da basalti, che da depositi morenici e fluviali di origine vulcanica e per questo presentano aspetti di variabilità, determinando un diverso apporto idrico alla vite nei vari stadi di sviluppo e crescita dell'apparato fogliare e poi durante la fase di maturazione dell'uva.

I terreni a vigneto «Valpolicella» hanno esposizioni diversificate a seconda dell'altitudine a cui crescono che può arrivare sino ai 500 s.l.m., ed in base ai versanti collinari che occupano. In genere, per godere di una corretta esposizione solare, i vigneti si trovano sulle porzioni meno pendenti delle dorsali o sulle porzioni sub-pianeggianti delle colline più alte, sia ad ovest che ad est della zona di produzione, mentre, nella bassa e media collina e nel fondovalle, sono prevalentemente rivolti verso sud.

Fattori umani e storici

Le prime tracce del «Recioto della Valpolicella» si hanno nel quarto secolo dopo Cristo, quando Cassiodoro descriveva l'Acinatico come un vino dolce, «regio per colore... denso e carnoso», ottenuto da una speciale tecnica d'appassimento delle uve, per cui è stato ritenuto identificabile come l'antenato del «Recioto della Valpolicella». Il nome deriva dal termine dialettale «recia», cioè orecchia, perché solo la parte più alta e meglio esposta del grappolo, quindi più pregiata, poteva accedere al processo di appassimento. Nella seconda metà dello stesso secolo, S. Zeno, ottavo vescovo di Verona ed effigiato nel marchio del «Recioto della Valpolicella» Doc, convertiva la città al cristianesimo e comunicava agli agricoltori, con gli insegnamenti viticoli, il miracolo del «sole che si fa vino» e la necessità di conservare lungamente il prodotto nelle botti: «ut melius veterascendo reddatur» (affinché invecchiando migliori). Nei secoli IX e X la coltura della vite nel territorio veronese era già alquanto diffusa. Abati, vescovi e monaci furono i primi ad interessarsi alla coltivazione ed alla diffusione della vite, fra cui le varietà utilizzate per produrre il «Recioto della Valpolicella». Gli Statuti di Alberto I della Scala, del 1276, detti Albertini, regolavano, oltre che la vendita al dettaglio, il trasporto dell'uva e del vino in città.

L'epoca della vendemmia veniva fissata di comune accordo ed era proibito a chiunque prima del tempo stabilito di vendemmiare e di ammostare. Dopo la vendemmia si vietava, fra l'altro, di conservare l'uva in casa, ma questa disposizione, che contrastava con metodologie

tradizionali ben radicate, fra cui quella di produzione del «Recioto della Valpolicella», non ebbe il consenso dei viticoltori e dei vinificatori. Anche nei secoli successivi si continuò dunque a produrre il «Recioto della Valpolicella», per arrivare alla prima catalogazione ampelografia del XIX secolo, che ufficializzava, tra l'altro, la Corvina quale cultivar tipica della Valpolicella. La definizione della zona ed il miglioramento delle tecniche di produzione e vinificazione del vino «Recioto della Valpolicella» hanno portato nel 1968 all'approvazione ufficiale del primo disciplinare di produzione e al riconoscimento della DOC. Allo scopo di tutelare l'identità delle diverse tipologie inserite nella denominazione «Valpolicella», «Valpolicella Ripasso», «Recioto della Valpolicella» e «Amarone della Valpolicella», il 24 marzo 2010 sono stati adottati appositi decreti ministeriali con i quali le quattro tipologie sono state rese autonome. Il successo del «Recioto della Valpolicella» ha attraversato indenne i secoli, arrivando fino ad oggi come testimoniato dall'attenzione che continuano a tributargli giornalisti ed esperti di vino, che ne riconoscono la peculiarità inserendolo nelle più importanti guide enologiche come Buoni Vini d'Italia Touring Club, Vini d'Italia Gambero Rosso, Veronelli, Luca Maroni, Espresso, Enogea, Wine Enthusiast.

Fin dai tempi più antichi per produrre il «Recioto della Valpolicella» i viticoltori hanno posto particolare attenzione alla scelta delle tecniche agronomiche più adatte a preservare le caratteristiche organolettiche e ed aromatiche della Corvina e delle altre varietà che costituiscono la base ampelografia del Recioto della Valpolicella. Nel tempo, la sperimentazione dei comuni sistemi di allevamento ha portato a selezionare come più adatti alla coltivazione degli uvaggi destinati a produrre «Recioto della Valpolicella» il sistema della pergola semplice e quello della pergoletta veronese. Essi, proteggendo i grappoli dalle luce diretta del sole nei mesi più caldi, permettono, infatti, di arrivare al periodo della raccolta prevista tra la terza decade di settembre e la prima settimana d'ottobre con le uve giunte a piena maturità, di modo che possano affrontare con successo la delicata fase dell'appassimento.

Ancor più che in passato oggi le uve sono attentamente selezionate in vigna e una volta raccolte, vengono disposte con ogni cura in un unico strato, per fare meglio circolare l'aria e impedire che le uve si schiaccino, in cassette di legno, di plastica o su graticci di canne di bambù e collocate in ampi fruttai ricavati sopra le cantine perfettamente aerati e in grado di assicurare un'ideale conservazione dei grappoli. Le uve sostano nei fruttai per tre - quattro mesi, costantemente visionate, girando i grappoli, sino a che non perdono almeno la metà del loro peso e con l'evaporazione dell'acqua si raggiunge la concentrazione degli zuccheri desiderata. In questa particolare – e delicata – fase nelle uve avvengono una serie di complesse trasformazioni, dalla diminuzione dell'acidità alla modifica del rapporto tra glucosio e fruttosio, che favoriscono la concentrazione dei polifenoli e l'aumento considerevole della glicerina e d'altre sostanze che rendono il vino ottenuto dall'appassimento completamente diverso da qualsiasi altro ottenuto dalla normale vinificazione d'uve fresche. Ultimato l'appassimento, dopo un ulteriore, attento controllo, le uve sono sottoposte a pigiatura.

Alla vinificazione segue l'affinamento dei vini in contenitori di legno. Subito dopo la permanenza in botte e dopo l'imbottigliamento, si ha un ulteriore periodo d'affinamento in vetro, nelle cantine di produzione, prima della commercializzazione.

b) Specificità del prodotto

Ottenuto dall'appassimento delle uve conservate in fruttai per 100/120 giorni e da un arresto della fermentazione per conservare la percentuale di zucchero necessaria a garantire la struttura tipica di questo vino. Ha colore rosso rubino intenso, scuro, a volte impenetrabile, con un profumo deciso di frutta passita e ciliegie sotto spirito, che prosegue armonicamente nel sapore grasso, con tono sostenuto e buona acidità totale. Particolarmente adatto ad accompagnare dessert e formaggi erborinati.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

Il clima mite e non eccessivamente piovoso, più caldo durante la stagione estivo autunnale, determina una maturazione abbastanza regolare dell'uvaggio, con buone gradazioni zuccherine e componenti fenoliche. Questo regala al «Recioto della Valpolicella» di fondovalle una alcolicità contenuta, a favore di un equilibrato quadro olfattivo caratterizzato da note floreali ed una colorazione delicata.

La bassa e media collina che non supera i 300 slm ed è caratterizzata da suoli sabbioso-ghiaiosi ed argillosi fornisce uve con una buona dotazione zuccherina con un quadro acidico nella media ed una elevata dotazione di acido Malico. Il «Recioto della Valpolicella» ha generalmente un tenore alcolico non eccessivo ed un buon livello degli antociani. Anche i profili sensoriali risultano essere complessi e molto caratterizzati.

Tale tipologia di suoli e buone esposizioni dei vigneti in declivio permettono di ottenere un «Recioto della Valpolicella» molto equilibrato sia per la maturità tecnologica che per quella fenolica. Il quadro polifenolico evidenzia un profilo sensoriale ampio ed armonico soprattutto per la componente autoctona «Rondinella».

I suoli calcarei delle aree facenti parte delle porzioni meridionali ed apicali delle dorsali offrono ottimi decorsi maturativi delle uve per il «Recioto della Valpolicella» che fanno registrare un buon accumulo zuccherino, una buona degradazione acidica ed accumuli elevati di antociani e polifenoli con una buona maturità cellulare. La gradazione alcolica del «Recioto della Valpolicella» risulta nella media, con un elevati valori di estratto secco, di antociani totali e di polifenoli totali. Sotto il profilo gustativo il «Recioto della Valpolicella» ha interessanti note fruttate e floreali.

I calcari marnosi (Biancone e Scaglia) delle pendici più alte della zona di produzione del «Recioto della Valpolicella», danno ottimi accumuli zuccherini sia come valori prevendemmiali che alla raccolta. Questa elevata vocazionalità alla produzione del «Recioto della Valpolicella» è confermata dagli andamenti dell'acidità e della maturità fenolica. Infatti sia le uve che il vino «Recioto della Valpolicella» sono molto colorati e con elevati valori di polifenoli totali. Buono il grado dei tannini estraibili dai vinaccioli e quello di maturità della buccia. A livello sensoriale si percepiscono note floreali intense e sentori di frutta rossa.

Art. 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Organismo di controllo: Siquria S.p.a., Via Mattielli 11 Soave Verona 37038 (VR) Italy Tel. 045 4857514 Fax: 045 6190646 e.mail: info@siquria.it

La società Siquria è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera *a)* e *c)*, ed all'art. 20 del regolamento UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 19, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana in *Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018.

19A05180

DECRETO 2 agosto 2019.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Amarone della Valpolicella».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Considerato che, ai sensi dell'art. 90 della citata legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa legge e dei citati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* delle Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011 e sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi agli elementi previsti dalla normativa dell'U.E. all'epoca vigente, nonché dei relativi fascicoli tecnici, ivi compreso il disciplinare consolidato della DOP dei vini «Amarone della Valpolicella» e il relativo documento unico riepilogativo;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale è stato aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOP;

Vista la documentata domanda presentata, per il tramite della Regione Veneto, dal «Consorzio per la tutela dei vini Valpolicella» con sede in San Pietro in Cariano (VR), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei della DOCG dei vini «Amarone della Valpolicella», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il parere favorevole della Regione Veneto sulla citata proposta di modifica;

Atteso che la citata richiesta di modifica, che comportava modifiche «non minori» ai sensi del regolamento CE n. 607/2009, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, articoli 6, 7, 8 e 10, e, in particolare, è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 40 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, espresso nella riunione del 7 maggio 2019;

Considerato che ai sensi dei richiamati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, entrati in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche «non minori» sono da considerare «modifiche ordinarie» e per le quali, ai fini della conclusione della procedura nazionale, si è ritenuto necessario pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana la proposta di modifica in questione per un periodo di almeno trenta giorni, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni;

Atteso che, a seguito della pubblicazione della proposta di modifica nella *Gazzetta Ufficiale* n. 122 del 27 maggio 2019, entro il predetto termine di trenta giorni, sono pervenute, da parte del citato Consorzio di tutela e di alcune aziende vitivinicole interessate alla DOP in questione, delle osservazioni alla citata proposta di modifica del disciplinare;

Atteso che le predette osservazioni sono risultate di carattere formale e migliorative del testo del disciplinare e come tali, non sussistendo i presupposti per dar luogo alla convocazione di apposite conferenze di servizi ai sensi dell'art. 8, comma 2, del richiamato decreto ministeriale 7 novembre 2012, sono state definite e recepite da questo Ministero, effettuando in tal senso specifiche comunicazioni ai soggetti istanti;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 17 del regolamento UE n. 33/2019 e all'art. 10 del regolamento UE n. 34/2019 sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le «modifiche ordinarie» contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Amarone della Valpolicella»;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle «modifiche ordinarie» del disciplinare di produzione in questione, nonché alla comunicazione delle stesse «modifiche ordinarie» alla Commissione U.E., tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del regolamento (UE) n. 34/2019;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, lettera *d)*;

Vista la direttiva direttoriale n. 19899 del 19 marzo 2019 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Vista la nota del Ministro prot. n. 8326/2019 Gab del 1° agosto 2019, con la quale sono state fornite indicazioni al fine di assicurare la continuità dell'azione amministrativa e, in particolare, i dirigenti titolari degli uffici dirigenziali generali, i cui incarichi sono giunti in scadenza, sono stati autorizzati, per un periodo non superiore ai quarantacinque giorni, «a svolgere le attività amministrative e gestionali connesse alle funzioni allocate negli uffici dagli stessi diretti, anche in relazione alle relative direttive.»;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Amarone della Valpolicella», così come consolidato con il decreto ministeriale 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il decreto ministeriale 7 marzo 2014 richiamati in premessa, sono approvate le «modifiche ordinarie» di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 122 del 27 maggio 2019;

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Amarone della Valpolicella», così come consolidato con le «modifiche ordinarie» di cui al comma 1, è riportato all'allegato A.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «*e-Ambrosia*» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della commissione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data di ricezione della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2019/2020.

4. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP dei vini «Amarone della Valpolicella» di cui all'art. 1 saranno inseriti sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 2 agosto 2019

Il dirigente: POLIZZI

ALLEGATO *A*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI «AMARONE DELLA VALPOLICELLA» CONSOLIDATO CON LE «MODIFICHE ORDINARIE».

Art. 1.

1) La denominazione di origine controllata e garantita «Amarone della Valpolicella», già riconosciuta come tipologia con decreto del Presidente della Repubblica 21 agosto 1968, è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie: «Amarone della Valpolicella» designabile anche con i riferimenti «classico» e «Valpantena» e con la specificazione «riserva».

Art. 2.

1) I vini della denominazione di origine controllata e garantita «Amarone della Valpolicella» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Corvina Veronese (Cruina o Corvina) e/o Corvinone dal 45% al 95%;

Rondinella dal 5% al 30%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino ad un massimo del 25% totale le uve provenienti dai vitigni:

a bacca rossa non aromatici, ammessi alla coltivazione per la Provincia di Verona di cui al Registro nazionale delle varietà di viti approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 (*Gazzetta Ufficiale* n. 242 del 14 ottobre 2004) e successivi aggiornamenti, nella misura massima del 15%, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato;

classificati autoctoni italiani ai sensi della legge n. 238/2016, art. 6, a bacca rossa, ammessi alla coltivazione per la Provincia di Verona di cui al Registro nazionale delle varietà di viti approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 (*Gazzetta Ufficiale* n. 242 del 14 ottobre 2004) e successivi aggiornamenti, per il rimanente quantitativo del 10% totale.

Art. 3.
Delimitazione zona di produzione delle uve

1) La zona di produzione della denominazione di origine controllata e garantita «Amarone della Valpolicella» comprende in tutto o in parte i territori dei Comuni di: Marano, Fumane, Negrar, S. Ambrogio, S. Pietro in Cariano, Dolcè, Verona, S. Martino Buon Albergo, Lavagno, Mezzane, Tregnago, Illasi, Colognola ai Colli, Cazzano di Tramigna, Grezzana, Pescantina, Cerro Veronese, S. Mauro di Saline e Montecchia di Crosara.

Tale zona è così delimitata: la linea di delimitazione inizia nella parte nord staccandosi dal confine occidentale del Comune di Sant'Ambrogio in faccia a Monte Rocca sullo strapiombo dell'ansa dell'Adige, presso Ceraino. Da qui giunge passando attraverso il bosco a quota 410 mt fino ad immettersi sulla carrareccia che arriva alla frazione di Monte. Da qui devia a N-E seguendo via M. Kolbe, segue il confine S-E del

foglio 4° Comune di Sant'Ambrogio di Valpolicella. Il confine percorre quindi via Case Sparse Campopian e passa a nord di Monte Pugna a (quota 740) entrando in Comune di Fumane. Raggiunta subito Cà Torre e Stravalle, appartenenti alla frazione di Cavalo, sale Monte Castello (quota 676), e raggiunto il Vaio Pangoni, discende con questo fino a Cà Pangoni (quota 230). Risale poi per il breve tratto il Progno di Fumane fino a incontrare il confine comunale di Marano e lo segue fino presso il Molino Gardane. Sale allora leggermente per Cà Camporal e Monte Per (quota 630) per discendere poi con la strada che porta a San Rocco fino all'ingresso della frazione omonima. Tocca poi la località Tonei e risale fino ad incontrare e poi seguire la carrareccia che porta a S. Cristina. Quando questa strada sbocca nella rotabile comunale che porta a Prun, incontra il confine comunale di Negrar, abbandona subito il limite comunale e, lungo la strada ora nominata, il confine del territorio raggiunge i caseggiati di Pertega. Da qui ha inizio il lato orientale del territorio delimitato. Il confine percorre via A. Aleardi, svolta e risale in via Albarin per poi scendere in via Mendole, via Proale e raggiungere la strada Mazzano - Fane. Con questa strada discende fino a Proale (quota 449) e poi, sinuoso al largo di Mazzano, segue il limite sud del foglio XIII° del Comune di Negrar sez. C e lo segue fino a via Prael, dove tocca Casa Prael (casa di quota 580). Prosegue in via Palazzina di Villa, tocca la Palazzina (quota 534), casa La Conca e percorre via Colombare di Villa. Sempre discendendo, attraversa il Progno Castello, passa ad ovest di Case Antolini tocca Casa sotto Sengia, rasenta Case la Fratta e Siresol, raggiunge Bertolini. Da questo punto la delimitazione nord della zona del «Valpolicella», segue la linea di quota 500 lungo le pendici montuose della vallata Valpantena, partendo da località Sasso, in Comune di Negrar, e con andamento sinuoso passa nelle vicinanze di località Montecchio e quindi Volpare e successivamente, dopo aver formato una leggera ansa a nord, passa in prossimità di località Righi e Case Vecchie. Si sposta quindi verso il monte Dordera e proseguendo con orientamento nord-ovest passa in prossimità della località Salvalaio e Vigo fino a raggiungere S. Benedetto, sulla strada Vigo-Coda. Da S. Benedetto segue il Vaio Selsone fino al Progno Valpantena, di qui sale lungo il Vaio Sannava, per inserirsi sulla Comunale che porta a Praole e Rosaro. Di qui prosegue per i Busoni, per i Vai, Cà Balai ed i Molini raggiungendo Azzago, passando per la strada del Cimitero; per la carrareccia che passando a quota 655 tocca Contrada Valena e si inoltra nel Vaio Orsaro fino a raggiungere il confine del Comune di Grezzana con Verona che percorre fino a Vaio Laraccio; segue la comunale di Pigozzo e la risale fino a Vaio Bruscara che segue fino ad incontrare la Comunale Morago -Cancello. Segue la strada comunale di S. Vito, tocca la frazione di Moruri e risale la strada fino a inserirsi nel Vajo di Tretto che percorre fino al progno di Mezzane. Risale questo Progno fino al Vaio dell'Obbligo per toccare C. Valle a quota 502; da qui lungo la strada che passa ad ovest di Monte Tormine, tocca la Bettola del Pian, prosegue verso est lungo il confine comunale tra Tregnago e Badia Calavena, fino ad incontrare il Progno di Illasi; fino ad incontrare il Progno di Illasi; ridiscende questo Progno per breve tratto fino al guado per Cogollo, attraversa la borgata, sale lungo via Bovi e ripiega verso sud immettendosi in via F. S. Zerbato e giunge alla località Carbonari indi si porta verso sud per la località Fonte, Croce del Vento, passa nei pressi di Cà Precastio, prosegue sempre verso sud passando ad est di Vinco e Pandolfi fino a raggiungere l'incrocio dei confini comunali di Tregnago, Cazzano di Tramigna ed Illasi; segue quindi il confine nord del Comune di Cazzano fino ad incrociare il punto di confine tra i tre Comuni di Tregnago, Cazzano di Tramigna e S. Giovanni Ilarione (dove incontra il confine della zona del Soave). Di qui ridiscende lungo il confine del Comune di Cazzano fino a Soraighe; segue la strada che da Soraighe correndo sotto le pendici di Monte Bastia, prima verso nord e quindi verso est passa sotto C. Andriani. Di qui, seguendo la strada per Montecchia di Corsara raggiunge per risalirlo brevemente il Rio Albo. Raggiunta la strada proveniente da Tolotti, devia verso sud per la quota 300 che passando sotto C. Brustoloni raggiunge la strada che per quota 326 porta ai Dami e quindi alla quota 400 sul confine comunale di Cazzano a sud di Monte Bastia. Ridiscende per detto confine fino all'altezza del Colle C. Beda e di poco superatolo prosegue per la strada che si congiunge con la provinciale Cazzano - Soave in prossimità della quota 54. Proseguendo verso ovest attraversa la strada provinciale e prosegue nella stessa direzione per quella che conduce a Cereolo di Sopra e poco prima di giungervi segue in direzione sud-est per la strada che attraversato Cereolo di Sotto, raggiunge il centro abitato di S. Vittore. Da S. Vittore segue verso ovest la strada che attraversa Orniano e prosegue per Colognola ai Colli costeggiando nell'ultimo tratto l'acquedotto. Da Colognola ai Colli il limite prosegue in direzione nord per la strada che costeggia C. Canesella, tocca Ceriani costeggiando anche in questo ultimo tratto l'acquedotto quindi lungo la strada in direzione nord, fino all'altezza di C. Brea quindi prende la strada verso ovest in direzione di tale località per circa 350 metri e poi la strada verso nord per Campidello fino a superare di poco la quota 134 (Cisterna), piega quindi verso ovest per la strada che conduce a S. Giustina, supera il centro abitato e giunto al torrente Illasi, supera il guado per proseguire poi in direzione ovest per la strada che tocca le località Casotti, Contrasti, e 150 metri circa prima di giungere a C. Nuova, piega verso nord per la strada che va a incrociare il confine comunale di Illasi all'altezza di C. Squarzego. Prosegue quindi per via Fienile in direzione nord per Lione e giunto all'altezza di Fienile piega verso ovest per quella che superato Fienile conduce a Turano all'incrocio con il Progno di Mezzane, prosegue verso sud per la strada che costeggia Turano, Val di Mezzo, attraversa Boschetto, S. Pietro e raggiunge quota 56. Da quota 56 (Località Monticelli) segue verso ovest la strada che passa a nord di S. Giacomo e raggiunge quota 47 il confine del Comune di S. Martino Buon Albergo segue questi verso nord e poco prima di giungere alla Tavolera piega verso ovest per via Palù che seguendo una linea spezzata a sud di Fenilone raggiunge a quota 52 la strada che da Marcellise raggiunge S. Martino Buon Albergo e la percorre sino all'abitato di quest'ultimo. La delimitazione segue quindi il corso del fiume Fibbio e lo risale sino alla località Spinetta. Da detta località segue la strada per Montorio, attraversa il centro abitato e prosegue lungo la strada che passa per Olmo e Morin sino al ponte Florio: da qui segue la strada per Corte Paroncini e Villa Cometti indi devia per la carrareccia che attraversando la strada per S. Felice tocca Cà dell'Olmo e raggiunge la strada della Valpantena che la risale fino a villa Beatrice; segue poi la carrareccia per Corte Policanta per deviare poi per il sentiero che porta a Castel S. Felice. Da Castel S. Felice la delimitazione segue la strada delle Torricelle toccando località Villa Ferrari, Torre n. 1, Torre n. 2 e S. Mattia; da qui si inoltra lungo il sentiero per Villa Bottica e discende a Valle sino alla strada per Avesa in località S. Martino; prosegue su detta strada fino alla località Osteria, imbocca quindi la strada che, passando in vicinanza del Cimitero di Avesa, giunge nei pressi della località Villa e prosegue fino al centro di Quinzano; da Quinzano segue la strada che porta alla statale 12 fino all'incrocio con la stessa; si inserisce poi sulla statale 12 fino alla stazione ferroviaria di Parona dove l'abbandona per seguire la ferrovia del Brennero sino alla stazione di Domegliara; qui si reinserisce sulla statale n. 12 sino alla località Paganella; da detta località segue la carrareccia che porta alle fornaci Tosadori a sud di Volargne, per risalire la riva sinistra dell'Adige sino in prossimità della Chiusa di Ceraino congiungendosi al punto iniziale di partenza.

2) La zona di produzione delle uve per la produzione dei vini della denominazione di origine controllata e garantita «Amarone della Valpolicella» designabili con la specificazione geografica Valpantena è così delimitata: dal confine nord occidentale che parte da S. Benedetto segue il già descritto confine della zona del Valpolicella fino a quota 655; da qui si diparte verso sud seguendo la rotabile che passa per quota 626 e prosegue verso sud per Erbino, risale sulla strada verso la località Croce di Romagnano. Indi prosegue per Casette, passa sotto il Monte Gazzo nei pressi della quota 458, poi nei pressi di Corte Gualiva, prosegue ad ovest di Monte Cucco sulla strada che porta a Villa Marchiori. Da qui si inoltra lungo la carrareccia che supera contrada Maroni e che si immette in via Prove, seguendola in direzione Sud fino a C. Squizza per raggiungere C. Gazzol da dove ripiega verso ovest per toccare la località Campagnola: risale poi verso Novaglie e Nesente, quindi ridiscende verso sud ed ovest per toccare C. Maioli, C. Misturin e Poiano per risalire lungo la carrareccia verso C. Zorzi. Tocca quindi il confine di zona e risale la carreggiabile per Torre n. 3, Torre n. 4, Villa Fiandin, Villa Tedeschi, Villa Barbesi; sale lungo via San Vincenzo e prosegue per via Gaspari che lascia per via Carbonare.

Da qui prosegue lungo il sentiero posto sotto quota 469 fino alla località Le Case Vecchie da dove si porta sul confine di zona nei pressi della località Casette, sotto il Monte Dorzera e lo segue fino a raggiungere la località di partenza S. Benedetto.

3) La zona di produzione delle uve per la produzione dei vini della denominazione di origine controllata e garantita «Amarone della Valpolicella» designabili con la menzione Classico comprende i Comuni di Negrar, Marano, Fumane, Sant'Ambrogio, S. Pietro in Cariano ed è così delimitata:

la parte nord del perimetro si stacca dal confine occidentale del Comune di Sant'Ambrogio in faccia a Monte Rocca sullo strapiombo dell'ansa dell'Adige, presso Ceraino. Da qui giunge passando attraverso il bosco a quota 410 mt fino ad immettersi sulla carrareccia che arriva alla frazione di Monte. Da qui devia a N-E seguendo via M. Kolbe, segue il confine S-E del foglio 4° Comune di Sant'Ambrogio di Valpolicella. Il confine percorre quindi via Case Sparse Campopian e passa a nord di Monte Pugna a (quota 740) entrando in Comune di Fumane. Raggiunta subito Cà Torre e Stravalle, appartenenti alla frazione di

Cavalo, sale Monte Castello (quota 676), e raggiunto il Vaio Pangoni, discende con questo fino a Cà Pangoni (quota 230). Risale poi per il breve tratto il Progno di Fumane fino a incontrare il confine comunale di Marano e lo segue fino presso il Molino Gardane. Sale allora leggermente per Cà Camporal e Monte Per (quota 630) per discendere poi con la strada che porta a San Rocco fino all'ingresso della frazione omonima. Tocca poi la località Tonei e risale fino ad incontrare e poi seguire la carrareccia che porta a S. Cristina. Quando questa strada sbocca nella rotabile comunale che porta a Prun, incontra il confine comunale di Negrar, abbandona subito il limite comunale e, lungo la strada ora nominata, il confine del territorio raggiunge i caseggiati di Pertega. Da qui ha inizio il lato orientale del territorio delimitato. Il confine percorre via A. Aleardi, svolta e risale in via Albarin per poi scendere in via Mendole, via Proale e raggiungere la strada Mazzano-Fane. Con questa strada discende fino a Proale (quota 499) e poi, sinuoso, al largo di Mazzano, segue il limite sud del foglio XIII° del Comune di Negrar sez. C e lo segue fino a via Prael, dove tocca Casa Prael (casa di quota 580). Prosegue in via Palazzina di Villa, tocca la Palazzina (quota 534), casa La Conca e percorre via Colombare di Villa.

Sempre discendendo, attraversa il Progno Castello, passa ad ovest di Case Antolini tocca Casa sotto Sengia, rasenta Case la Fratta e Siresol, raggiunge Bertolini, Prosperi, Campi di Sopra (q. 410) e case Campi, fino ad incontrare il confine comunale tra Negrar e Verona presso la Tenda (q. 426). Segue allora questo confine fin sotto Montericco, tra la quota 250 e quota 251. Da questo punto ha inizio il confine sud del territorio del vino «Valpolicella Classico». La linea di demarcazione prosegue verso ovest continuando a seguire il confine di Negrar fino presso a casa Acquilini; tocca poi C. Fedrigoni, la Chiesa di Arbizzano, Cambroga, casa Albertini, ed il Molino raggiungendo in questa località la curva di livello di q. 100 che delimita gran parte del confine sud del territorio. Questa quota segna il limite netto il terrazzo fluvio - glaciale ed eocenico e la pianura per buona parte irrigua, che degrada verso l'Adige. Seguendo detta curva attraversa il Ghetto e raggiunta la ex ferrovia Verona - Garda, la discende per breve tratto fino alla località Stella; di cui la linea di demarcazione, proseguendo verso ovest, si immette sulla strada che, attraversando prima la comunale Parona - Pedemonte e poi Quar, raggiunge la linea di q. 100 passando per Cà Brusà. Sempre per la linea q. 100 prosegue per Cedrara S. Martino Sotto Corrubio, raggiunge ed attraversa dopo circa un chilometro il progno di Fumane e raggiunge subito il confine comunale tra S. Pietro in Cariano e Pescantina e Sotto Ceo. Continua allora con questo confine fino a Prognetta Lena (sopra Cà Cerè) ed in seguito con confine tra Pescantina e S.Ambrogio, toccando Cà Sotto Ceo, fino a raggiungere la carrareccia che per Vignega di sopra porta sulla strada di Ospedaletto. Lasciato il confine comunale prosegue fino alla strada di S. Ambrogio-Ospedaletto. Da questo punto il nostro limite abbandona q. 100, poiché il terrazzo bruscamente si eleva, ma continua sempre a correre sull'orlo superiore in esso: circuisce Montindon seguendo la linea di quota 125, attraversa la ferrovia sotto S. Ambrogio, sfiora Cà de Picetto, aggira la valle con l'elevato dosso cretaceo soprastante le due stazioni di Domegliara e raggiunge seguendo la linea di quota 150 il confine comunale tra S. Ambrogio e Dolcè, a casa Sotto Sengia. In seguito continua di conserva con questo confine fino presso casa Fontana costituendo il lato occidentale del territorio dell'«Amarone della Valpolicella», e chiudendone il perimetro.

Art. 4.

1) Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata e garantita «Amarone della Valpolicella» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.

2) Pertanto sono da escludere, in ogni caso, ai fini della produzione dei vini di cui all'art. 1, i vigneti impiantati in fondovalle su terreni torbosi e/o eccessivamente umidi.

Le uve destinate a divenire «Amarone della Valpolicella» devono provenire da vigneti che abbiano raggiunto almeno il 4° ciclo vegetativo.

3) I sesti di impianto, le forme di allevamento e di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

4) Le viti devono essere allevate esclusivamente a spalliera, o a pergola veronese inclinata mono o bilaterale.

5) Per le superfici vitate già iscritte allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata e garantita «Amarone della Valpolicella» prima dell'approvazione del disciplinare allegato al decreto ministeriale 24 marzo 2010 e allevati a pergola veronese o a pergoletta veronese mono o bilaterale è tuttavia consentito di utilizzare la presente denominazione alle condizioni indicate al comma successivo.

6) È fatto obbligo, per le pergole veronesi, la tradizionale potatura, a secco ed in verde, che assicuri l'apertura della vegetazione nell'interfila e una carica massima di gemme ettaro, definita dalla Regione Veneto in relazione alle caratteristiche di ciascuna zona viticola omogenea.

7) Il numero minimo di ceppi per ettaro, ad esclusione dei vigneti già iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata e garantita «Amarone della Valpolicella» prima dell'approvazione del disciplinare allegato al decreto ministeriale 24 marzo 2010, non deve essere inferiore a 3.300, riducibili nel caso di terrazzamenti stretti in zona collinare, previa autorizzazione della Regione Veneto.

8) È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

9) La Regione Veneto su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento può stabilire limiti, temporanei, dell'iscrizione dei vigneti allo schedario viticolo ai fini dell'idoneità alla rivendicazione delle uve da destinare alla DOCG «Amarone della Valpolicella». La regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari, forestali e del turismo.

10) La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Amarone della Valpolicella» non deve essere superiore a dodici tonnellate ad ettaro di vigneto in coltura specializzata e le uve debbono garantire un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11% vol.

11) Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Amarone della Valpolicella», devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

12) Fermo restando il limite sopraindicato la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata rispetto a quella specializzata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

13) Per la produzione del vino «Amarone della Valpolicella» si dovrà attuare la cernita delle uve in vigneto, secondo gli usi tradizionali mettendo a riposo un quantitativo di uve non superiore al 65% della produzione massima ad ettaro prevista al precedente comma 10.

I rimanenti quantitativi fino al raggiungimento del limite massimo previsto dal comma 10 del presente articolo, potranno essere presi in carico per la produzione di vino con la denominazione origine controllata «Valpolicella» e «Valpolicella Ripasso».

Gli ulteriori quantitativi fino al raggiungimento del limite massimo previsto dal comma 11 del presente articolo, saranno presi in carico per la produzione di vino con indicazione geografica tipica.

14) La Regione Veneto, in annate climaticamente sfavorevoli, con proprio provvedimento, da emanarsi nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, stabilisce una resa inferiore di uva per ettaro rispetto a quella fissata ai comma 10 e 13, sino al limite reale dell'annata ed in riferimento all'area interessata dall'evento climatico. Con lo stesso provvedimento la regione stabilisce gli eventuali superi di resa e la loro destinazione.

15) La Regione Veneto, su proposta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, per conseguire l'equilibrio di mercato, può con proprio provvedimento, da emanarsi nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, nell'ambito della resa massima di uva per ettaro fissata ai comma 10 e 13, stabilire rese inferiori rivendicabili con la denominazione di origine, anche in riferimento alle singole zone di produzione di cui all'art. 3, comma 1, 2 e 3, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo.

Con lo stesso provvedimento la Regione Veneto stabilisce la destinazione dei rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento del limite massimo previsto dal comma 11 del presente articolo.

Art. 5.

1) Le operazioni di appassimento delle uve destinate alla produzione del vino «Amarone della Valpolicella», di vinificazione delle uve e di invecchiamento dei vini devono aver luogo nell'ambito della zona di produzione delle uve di cui all'art. 3, comma 1.

Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che le sole operazioni di vinificazione e di invecchiamento siano effettuate in stabilimenti situati all'interno dell'intero territorio dei comuni della predetta zona di produzione delle uve, anche se compresi soltanto in parte nella citata zona di produzione, limitatamente ai prodotti provenienti dalle uve raccolte nei vigneti iscritti allo schedario viticolo di pertinenza di ciascuna ditta singola o associata titolare dello stabilimento.

Inoltre sono fatte salve le autorizzazioni individuali ministeriali per effettuare le operazioni di invecchiamento in stabilimenti situati al di fuori della zona delimitata al precedente capoverso e comunque nell'ambito territoriale della Provincia di Verona, rilasciate ai sensi del disciplinare approvato con il decreto ministeriale 24 marzo 2010.

2) Per i vini «Amarone della Valpolicella» Classico e «Amarone della Valpolicella» Valpantena le operazioni di appassimento delle uve, di vinificazione e di invecchiamento dei relativi vini devono aver luogo nell'ambito delle rispettive zone di produzione delle uve di cui all'art. 3, commi 2 e 3.

Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le predette operazioni possono essere effettuate in stabilimenti situati all'interno della zona di appassimento delle uve, di vinificazione e di invecchiamento del vino «Amarone della Valpolicella» di cui al comma 1, primo capoverso, limitatamente ai prodotti provenienti dalle uve raccolte nei vigneti iscritti allo schedario viticolo di pertinenza di ciascuna ditta singola o associata titolare dello stabilimento.

Inoltre sono fatte salve le autorizzazioni individuali ministeriali per effettuare le operazioni di invecchiamento in stabilimenti situati al di fuori della zona delimitata al precedente capoverso e comunque nell'ambito territoriale della Provincia di Verona, rilasciate ai sensi del disciplinare approvato con il decreto ministeriale 24 marzo 2010.

3) Conformemente alla pertinente normativa dell'Unione europea, l'imbottigliamento deve aver luogo nell'ambito delle zone di appassimento delle uve, di vinificazione e di invecchiamento previste per le rispettive tipologie di vino ai commi 1 e 2, al fine di salvaguardare la qualità e la reputazione della denominazione e garantire l'origine del prodotto e l'efficacia dei controlli. Inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori della predetta area di imbottigliamento delimitata, sono previste autorizzazioni individuali in conformità alla normativa dell'unione europea e nazionale.

4) La resa massima delle uve in vino finito non deve essere superiore al 40%.

5) La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, può stabilire di ridurre la resa massima delle uve in vino finito «Amarone della Valpolicella» rispetto a quella fissata dandone immediatamente comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo.

Qualora la resa superi tale limite ma non superi il 40%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine controllata e garantita.

6) Le uve dopo l'appassimento devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 14% vol.

7) L'appassimento delle uve deve avvenire in ambienti idonei e può essere condotto con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento escludendo qualsiasi sistema di deumidificazione operante con l'ausilio del calore.

8) Le uve messe ad appassire per ottenere i vini «Amarone della Valpolicella» non possono essere vinificate prima del 1° dicembre. Tuttavia qualora si verificassero condizioni climatiche che lo rendano necessario la Regione Veneto su richiesta documentata del Consorzio di tutela può autorizzare l'inizio delle predette operazioni in data antecedente al 1° dicembre.

9) Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

10) I vini «Amarone della Valpolicella» prima della immissione al consumo devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni con decorrenza dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.

I vini «Amarone della Valpolicella» designato con la specificazione «riserva» deve essere sottoposto ad un periodo minimo di invecchiamento di almeno quattro anni a partire dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.

Art. 6.

1) Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Amarone della Valpolicella», anche con i riferimenti «classico» e «Valpantena» e con la specificazione «riserva», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso carico tendente eventualmente al granato con l'invecchiamento;

odore: caratteristico, accentuato;

sapore: pieno, vellutato, caldo;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 14% vol.;

zuccheri residui massimi totali: 9 g/l in presenza di un titolo alcolometrico effettivo di 14% vol.; sono consentiti ulteriori 0,1 g/l di zuccheri residui per ogni 0,10% vol. di titolo alcolometrico effettivo oltre i 14% vol. e fino ai 16% vol., e 0,15 g/l di zuccheri residui per ogni 0,10% vol. di titolo alcolometrico effettivo oltre 16% vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 28,0 g/l e 32,0 g/l nella versione «riserva».

Art. 7.

1) Alla denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Amarone della Valpolicella» è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi, «extra», «fine», «scelto» e similari.

2) È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati o di consorzi, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

3) Nella designazione dei vini «Amarone della Valpolicella» può essere utilizzata la menzione «vigna» a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nello Schedario viticolo veneto e che l'appassimento, la vinificazione e l'invecchiamento del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata nella denuncia dell'uva, nella dichiarazione della produzione, nei registri e nei documenti di accompagnamento.

4) Per i vini «Amarone della Valpolicella», con le diverse tipologie, è obbligatorio riportare in etichetta e nella documentazione prevista dalla specifica normativa, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8.

1) Tutti i vini designati con la denominazione di origine controllata e garantita «Amarone della Valpolicella» devono essere immessi al consumo in tradizionali bottiglie di vetro aventi capacità non superiore a cinque litri, con abbigliamento consono al loro carattere di pregio.

Tuttavia, su richiesta delle ditte interessate, a scopo promozionale, può essere consentito con specifica autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo l'utilizzo della capacità di nove e dodici litri.

2) Nella chiusura di dette bottiglie sono ritenuti idonei i sistemi di chiusura previsti dalla vigente normativa nazionale e comunitaria. Per le bottiglie fino a litri 0,375 è tuttavia consentito anche l'uso del tappo a vite.

Art. 9.
Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica.

Fattori naturali.

La zona di produzione della denominazione copre l'intera fascia pedemontana della Provincia di Verona estendendosi dal lago di Garda fino quasi al confine con la Provincia di Vicenza. Anche se la zona è costituita da una serie di vallate e di colline che entrano nella pianura disegnando la «forma di una mano», possono individuarsi alcune caratteristiche comuni e proprie della Valpolicella dove il clima ed il suolo han-

no un ruolo fondamentale. Grazie alla protezione della catena montuosa dei Lessini a nord, alla vicinanza del lago di Garda e all'esposizione a sud dei terreni collinari e di fondovalle, il clima in cui cresce la vigna di «Amarone della Valpolicella» è complessivamente mite e non troppo piovoso avvicinandosi soprattutto nella bassa collina e nel fondovalle a quello «Mediterraneo».

La piovosità non eccede se non durante l'inverno e la media annua oscilla fra gli 850 ed i 1000 mm. I suoli della Valpolicella sono costituiti sia dalla disgregazione di formazioni calcareo-dolomitiche che da basalti, che da depositi morenici e fluviali di origine vulcanica e per questo presentano aspetti di variabilità, determinando un diverso apporto idrico alla vite nei vari stadi di sviluppo e crescita dell'apparato fogliare e poi durante la fase di maturazione dell'uva.

I terreni a vigneto «Valpolicella» hanno esposizioni diversificate a seconda dell'altitudine a cui crescono che può arrivare sino ai 500 s.l.m., ed in base ai versanti collinari che occupano. In genere, per godere di una corretta esposizione solare, i vigneti si trovano sulle porzioni meno pendenti delle dorsali o sulle porzioni subpianeggianti delle colline più alte, sia ad ovest che ad est della zona di produzione, mentre, nella bassa e media collina e nel fondovalle, sono prevalentemente rivolti verso sud.

Fattori umani e storici.

«Amarone della Valpolicella» vanta una storia antica che inizia nel quarto secolo dopo Cristo. Cassiodoro, ministro di Teodorico, re dei Visigoti, in una lettera a dei proprietari terrieri della Valpolicella chiedeva di avere per la mensa regale il vino ottenuto con una speciale tecnica d'appassimento delle uve, chiamato Acinatico e definito «mosto invernale, freddo sangue delle uve», primo antenato del vino «Amarone della Valpolicella». Tracce della predilezione per questo vino e per le uve che lo producono si ritrova anche nell'Editto di Rotari che stabiliva pene molto severe per chi arrecava danno alle viti e multe salate per chi rubava i grappoli. Per gli anni successivi al 1000 d.c. non solo vi è traccia di alcuni atti d'acquisto e vendita di vigneti nella zona di produzione di «Amarone della Valpolicella», ma il vino era considerato al pari del denaro per pagare i diritti feudali. Nei secoli successivi prosegue la presenza di «Amarone della Valpolicella» nei documenti ufficiali e negli scritti degli umanisti. Un estimo del 1503 attesta che la zona di produzione di «Amarone della Valpolicella» era una valle ricca e famosa grazie ai suoi vini. Fama che è continuata sino all'epoca illuministica quando Scipione Maffei in un importante testo ha proposto la dizione «amaro» per indicare il vino «d'una grazia particolare prodotto in Valpolicella». Molti altri scrittori e studiosi si sono interessati a questo vino nei secoli successivi per arrivare alle prime analisi organolettiche su questo vino riportate nel bollettino della stazione agraria sperimentale di Verona della fine del 1800.

I primi esemplari di bottiglie di «Amarone» senza etichetta arrivarono solo nei primi anni del Novecento per un uso familiare o destinati agli amici. Mentre la prima commercializzazione di una bottiglia di «Amarone della Valpolicella» è del 1953. Un decennio dopo, grazie alla delimitazione della zona di produzione ed al progresso delle tecniche di produzione e vinificazione del vino «Amarone della Valpolicella» nel 1968 si è giunti all'approvazione ufficiale del primo disciplinare di produzione e al riconoscimento della Doc. Allo scopo di tutelare l'identità delle diverse tipologie inserite nella denominazione «Valpolicella», «Valpolicella Ripasso», «Recioto della Valpolicella» e «Amarone della Valpolicella», il 24 marzo 2010 sono stati adottati appositi decreti ministeriali con i quali le quattro tipologie sono state rese autonome. Il successo di «Amarone della Valpolicella» ha attraversato indenne i secoli, arrivando fino ad oggi come testimoniato dall'attenzione che continuano a tributargli giornalisti ed esperti di vino, che ne riconoscono la peculiarità inserendolo nelle più importanti guide enologiche come Buoni Vini d'Italia Touring Club, Vini d'Italia Gambero Rosso, Veronelli, Luca Maroni, Espresso, Enogea, Wine Enthusiast.

La particolarità e la complessità di questo vino è dovuta ad un continuo miglioramento della tecnica agronomica e di quella vitivinicola operata dai produttori nel corso degli anni. Selezionando i sistemi di allevamento delle viti atte a produrre «Amarone della Valpolicella», si è gradualmente passati dalla pergola veronese doppia, detta anche «tendone», alla pergola semplice e alla «pergoletta veronese» che assicurano un incremento qualitativo delle uve grazie al rinnovo frequente del tralcio e alla limitazione della produzione sul singolo ceppo. Oggi i vigneti sono per la maggior parte allevati a «pergola semplice» e «pergoletta», e sono condotti con opportune operazioni estive di potatura verde, in modo tale da assicurare la discesa dei grappoli dall'apparato fogliare fin dalle prime fasi del loro sviluppo, consentendo così il controllo costante della salute e del grado di maturazione delle uve. Queste ultime sono raccolte tra la terza decade di settembre e la prima settimana d'ottobre, ponendo ogni attenzione a che siano perfettamente sane e giunte a piena maturità, di modo che arrivino integre al termine della fase dell'appassimento.

Le uve sono attentamente selezionate in vigna e dopo la raccolta vengono poste in un unico strato, in cassette di legno, di plastica o su graticci di canne di bambù per fare meglio circolare l'aria ed impedire che le uve si schiaccino. Successivamente vengono collocate in ampi fruttai ricavati sopra le cantine che devono essere perfettamente aerati e in grado di assicurare un'ideale conservazione dei grappoli. Le uve devono rimanere nei fruttai cento o centoventi giorni sino a che non perdono almeno la metà del loro peso. In questi mesi i grappoli devono essere controllati ogni giorno e girati per eliminare tempestivamente eventuali acini non perfetti. In questa fase nelle uve avvengono una serie di complesse trasformazioni, dalla diminuzione dell'acidità alla modifica del rapporto tra glucosio e fruttosio, che favoriscono la concentrazione dei polifenoli e l'aumento considerevole della glicerina e d'altre sostanze come il resveratrolo che rendono «Amarone della Valpolicella», ottenuto dall'appassimento, un vino completamente diverso da qualsiasi altro. Ultimato l'appassimento, dopo un ulteriore, attento controllo, le uve sono sottoposte a pigiatura. Alla vinificazione segue un periodo di due anni minimo di affinamento di «Amarone della Valpolicella» in contenitori di legno. Subito dopo la permanenza in botte, segue l'imbottigliamento ed un ulteriore periodo d'affinamento in vetro, nelle cantine di produzione, prima della commercializzazione.

b) Specificità del prodotto.

Ottenuto dall'appassimento delle uve conservate in fruttai per cento/centoventi giorni, dove porta a termine la fermentazione degli zuccheri. È uno dei vini più longevi fra i grandi vini italiani.

Ha colore rosso molto intenso con note granate, e profumo che ricorda le frutta passita, il tabacco e le spezie, grazie alle muffe nobili createsi nel corso dell'appassimento. Il sapore è fortemente fruttato, di spiccata fragranza, asciutto ma di molta morbidezza, con corpo pieno, caldo-corroborante e vigoroso; ha personalità forte e può superare i vent'anni di conservazione.

Per queste sue caratteristiche può accompagnare secondi piatti di carne, selvaggina, formaggi stagionati, ma anche essere degustato da solo come vino da meditazione.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto.

Il clima mite e non eccessivamente piovoso, più caldo durante la stagione estivo autunnale, determina una maturazione abbastanza regolare dell'uvaggio, con buone gradazioni zuccherine e componenti fenoliche. Questo regala al vino «Amarone della Valpolicella» di fondovalle un'alcolicità contenuta, a favore di un equilibrato quadro olfattivo caratterizzato da note floreali ed una colorazione delicata.

La bassa e media collina che non supera i 300 s.l.m. ed è caratterizzata da suoli sabbioso-ghiaiosi ed argillosi fornisce uve con una buona dotazione zuccherina con un quadro acidico nella media ed una elevata dotazione di acido Malico. «Amarone della Valpolicella» ha generalmente un tenore alcolico non eccessivo ed un buon livello degli antociani. Anche i profili sensoriali risultano essere complessi e molto caratterizzati.

Tale tipologia di suoli e buone esposizioni dei vigneti in declivio permettono di ottenere un «Amarone della Valpolicella» molto equilibrato sia per la maturità tecnologica che per quella fenolica. Il quadro polifenolico evidenzia un profilo sensoriale ampio ed armonico soprattutto per la componente autoctona «Rondinella».

I suoli calcarei delle aree facenti parte delle porzioni meridionali ed apicali delle dorsali offrono ottimi decorsi maturativi delle uve per «Amarone della Valpolicella» che fanno registrare un buon accumulo zuccherino, una buona degradazione acidica ed accumuli elevati di antociani e polifenoli con una buona maturità cellulare. La gradazione alcolica del vino «Amarone della Valpolicella» risulta nella media, con un elevati valori di estratto secco, di antociani totali e di polifenoli totali. Sotto il profilo gustativo «Amarone della Valpolicella» ha interessanti note fruttate e floreali.

I calcari marnosi (Biancone e Scaglia) delle pendici più alte della zona di produzione del vino «Amarone della Valpolicella», danno ottimi accumuli zuccherini sia come valori prevendemmiali che alla raccolta. Questa elevata vocazionalità alla produzione di «Amarone della Valpolicella» è confermata dagli andamenti dell'acidità e della maturità fenolica. Infatti sia le uve che il vino «Amarone della Valpolicella» sono molto colorati e con elevati valori di polifenoli totali. Buono il grado dei tannini estraibili dai vinaccioli e quello di maturità della buccia. A livello sensoriale si percepiscono note floreali intense e sentori di frutta rossa.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

Organismo di controllo: Siquria S.p.a., via Mattielli n. 11 Soave Verona 37038 (VR) Italy. Tel. 045 4857514 Fax: 045 6190646 e.mail: info@siquria.it.

La società Siquria è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera *a)* e *c)*, ed all'art. 20 del reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 19, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana nella *Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018.

19A05181

DECRETO 2 agosto 2019.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Valpolicella».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV

DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/1972, (CEE) n. 234/1979, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Considerato che, ai sensi dell'art. 90 della citata legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa legge e dei citati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011 e sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi agli elementi previsti dalla normativa dell'U.E. all'epoca vigente, nonché dei relativi fascicoli tecnici, ivi compreso il disciplinare consolidato della DOP dei vini «Valpolicella» e il relativo documento unico riepilogativo;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale è stato aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOP;

Vista la documentata domanda presentata, per il tramite della regione Veneto, dal «Consorzio per la tutela dei vini Valpolicella» con sede in San Pietro in Cariano (VR), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei della DOC dei vini «Valpolicella», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il parere favorevole della Regione Veneto sulla citata proposta di modifica;

Atteso che la citata richiesta di modifica, che comportava modifiche «non minori» ai sensi del reg. CE n. 607/2009, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, articoli 6, 7, 8 e 10, e, in particolare, è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 40 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, espresso nella riunione del 7 maggio 2019;

Considerato che ai sensi dei richiamati regg. UE n. 33/2019 e n. 34/2019, entrati in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche «non minori» sono da considerare «modifiche ordinarie» e per le quali, ai fini della

conclusione della procedura nazionale, si è ritenuto necessario pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana la proposta di modifica in questione per un periodo di almeno trenta giorni, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni;

Atteso che, a seguito della pubblicazione della proposta di modifica nella *Gazzetta Ufficiale* n. 122 del 27 maggio 2019, entro il predetto termine di trenta giorni, sono pervenute, da parte del citato Consorzio di tutela e di alcune aziende vitivinicole interessate alla DOP in questione, delle osservazioni alla citata proposta di modifica del disciplinare;

Atteso che le predette osservazioni sono risultate di carattere formale e migliorative del testo del disciplinare e come tali, non sussistendo i presupposti per dar luogo alla convocazione di apposite conferenze di servizi ai sensi dell'art. 8, comma 2, del richiamato decreto ministeriale 7 novembre 2012, sono state definite e recepite da questo Ministero, effettuando in tal senso specifiche comunicazioni ai soggetti istanti;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 17 del reg. UE n. 33/2019 e all'art. 10 del reg. UE n. 34/2019 sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le «modifiche ordinarie» contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Valpolicella»;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle «modifiche ordinarie» del disciplinare di produzione in questione, nonché alla comunicazione delle stesse «modifiche ordinarie» alla Commissione U.E., tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del regolamento (UE) n. 34/2019;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, lettera *d)*;

Vista la direttiva direttoriale n. 19899 del 19 marzo 2019 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Vista la nota del Ministro prot. n. 8326/2019 Gab del 1º agosto 2019, con la quale sono state fornite indicazioni al fine di assicurare la continuità dell'azione amministrativa e, in particolare, i dirigenti titolari degli uffici dirigenziali generali, i cui incarichi sono giunti in scadenza, sono stati autorizzati, per un periodo non superiore ai quarantacinque giorni, «a svolgere le attività amministrative e gestionali connesse alle funzioni allocate negli uffici dagli stessi diretti, anche in relazione alle relative direttive.»;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini «Valpolicella», così come consolidato con il decreto ministeriale 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il decreto ministeriale 7 marzo 2014 richiamati in premessa, sono approvate le «modifiche ordinarie» di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 122 del 27 maggio 2019;

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Valpolicella», così come consolidato con le «modifiche ordinarie» di cui al comma 1, è riportato all'allegato A.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera *a)* del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data di ricezione della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2019/2020.

4. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP dei vini «Valpolicella» di cui all'art. 1 saranno inseriti sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 2 agosto 2019

Il dirigente: POLIZZI

ALLEGATO *A*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «VALPOLICELLA» CONSOLIDATO CON LE «MODIFICHE ORDINARIE».

Art. 1.

1) La denominazione di origine controllata «Valpolicella» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie: «Valpolicella» designabile anche con i riferimenti «classico» e «Valpantena» e con la specificazione «superiore».

Art. 2.

1) I vini della denominazione di origine controllata «Valpolicella» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

corvina veronese (cruina o corvina) e/o corvinone dal 45% al 95 %;

rondinella dal 5% al 30% .

Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino ad un massimo del 25% totale le uve provenienti dai vitigni:

a bacca rossa non aromatici, ammessi alla coltivazione per la Provincia di Verona di cui al registro nazionale delle varietà di viti approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 (Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004) e successivi aggiornamenti, nella misura massima del 15%, con un limite massimo del 10% per ogni singolo vitigno utilizzato;

classificati autoctoni italiani ai sensi della legge n. 238/2016, art. 6, a bacca rossa, ammessi alla coltivazione per la Provincia di Verona di cui al registro nazionale delle varietà di viti approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 (Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004) e successivi aggiornamenti, per il rimanente quantitativo del 10% totale.

Art. 3.
Delimitazione zona di produzione delle uve

1) La zona di produzione della denominazione di origine controllata «Valpolicella» comprende in tutto o in parte i territori dei Comuni di: Marano, Fumane, Negrar, S. Ambrogio, S. Pietro in Cariano, Dolcè, Verona, S. Martino Buon Albergo, Lavagno, Mezzane, Tregnago, Illasi, Colognola ai Colli, Cazzano di Tramigna, Grezzana, Pescantina, Cerro Veronese, S. Mauro di Saline e Montecchia di Crosara.

Tale zona è così delimitata: la linea di delimitazione inizia nella parte nord staccandosi dal confine occidentale del Comune di Sant'Ambrogio in faccia a monte Rocca sullo strapiombo dell'ansa dell'Adige, presso Ceraino. Da qui giunge passando attraverso il bosco a quota 410 mt fino ad immettersi sulla carrareccia che arriva alla frazione di Monte. Da qui devia a N-E seguendo via M. Kolbe, segue il confine S-E del foglio 4° Comune di Sant'Ambrogio di Valpolicella. Il confine percorre quindi via Case Sparse Campopian e passa a nord di Monte Pugna a (quota 740) entrando in Comune di Fumane. Raggiunta subito Cà Torre e Stravalle, appartenenti alla frazione di Cavalo, sale Monte Castello (quota 676), e raggiunto il Vaio Pangoni, discende con questo fino a Cà Pangoni (quota 230). Risale poi per il breve tratto il progno di Fumane fino a incontrare il confine comunale di Marano e lo segue fino presso il Molino Gardane. Sale allora leggermente per Cà Camporal e Monte Per (quota 630) per discendere poi con la strada che porta a San Rocco fino all'ingresso della frazione omonima. Tocca poi la località Tonei e risale fino ad incontrare e poi seguire la carrareccia che porta a S. Cristina. Quando questa strada sbocca nella rotabile comunale che porta a Prun, incontra il confine comunale di Negrar, abbandona subito il limite comunale e, lungo la strada ora nominata, il confine del territorio raggiunge i caseggiati di Pertega. Da qui ha inizio il lato orientale del territorio delimitato. Il confine percorre via A. Aleardi, svolta e risale in via Albarin per poi scendere in via Mendole, via Proale e raggiungere la strada Mazzano - Fane. Con questa strada discende fino a Proale (quota 449) e poi, sinuoso al largo di Mazzano, segue il limite sud del foglio XIII° del Comune di Negrar sez. C e lo segue fino a via Prael, dove tocca Casa Prael (casa di quota 580). Prosegue in via Palazzina di Villa, tocca la Palazzina (quota 534), casa La Conca e percorre via Colombare di Villa. Sempre discendendo, attraversa il Progno Castello, passa ad ovest di Case Antolini tocca Casa sotto Sengia, rasenta Case la Fratta e Siresol, raggiunge Bertolini. Da questo punto la delimitazione nord della zona del «Valpolicella», segue la linea di quota 500 lungo le pendici montuose della vallata Valpantena, partendo da località Sasso, in Comune di Negrar, e con andamento sinuoso passa nelle vicinanze di località Montecchio e quindi Volpare e successivamente, dopo aver formato una leggera ansa a nord, passa in prossimità di località Righi e Case Vecchie. Si sposta quindi verso il monte Dordera e proseguendo con orientamento nord-ovest passa in prossimità della località Salvalaio e Vigo fino a raggiungere S. Benedetto, sulla strada Vigo-Coda. Da S. Benedetto segue il Vaio Selsone fino al progno Valpantena, di qui sale lungo il Vaio Sannava, per inserirsi sulla comunale che porta a Praole e Rosaro. Di qui prosegue per i Busoni, per i Vai, Cà Balai ed i Molini raggiungendo Azzago, passando per la strada del cimitero; per la carrareccia che passando a quota 655 tocca contrada Valena e si inoltra nel Vaio Orsaro fino a raggiungere il confine del Comune di Grezzana con Verona che percorre fino a Vaio Laraccio; segue la comunale di Pigozzo e la risale fino a Vaio Bruscara che segue fino ad incontrare la comunale Morago-Cancello. Segue la strada comunale di S. Vito, tocca la frazione di Moruri e risale la strada fino a inserirsi nel vajo di Tretto che percorre fino al progno di Mezzane. Risale questo Progno fino al Vaio dell'Obbligo per toccare C. Valle a quota 502; da qui lungo la strada che passa ad ovest di Monte Tormine, tocca la Bettola del Pian, prosegue verso est lungo il confine comunale tra Tregnago e Badia Calavena, fino ad incontrare il Progno di Illasi; fino ad incontrare il Progno di Illasi; ridiscende questo Progno per breve tratto fino al guado per Cogollo, attraversa la borgata, sale lungo via Bovi e ripiega verso sud immettendosi in via F. S. Zerbato e giunge alla località Carbonari indi si porta verso sud per la località Fonte, Croce del Vento, passa nei pressi di Cà Precastio, prosegue sempre verso sud passando ad est di Vinco e Pandolfi fino a raggiungere l'incrocio dei confini comunali di Tregnago, Cazzano di Tramigna ed Illasi; segue quindi il confine nord del Comune di Cazzano fino ad incrociare il punto di confine tra i tre Comuni di Tregnago, Cazzano di Tramigna e S. Giovanni Ilarione (dove incontra il confine della zona del Soave). Di qui ridiscende lungo il confine del Comune di Cazzano fino a Soraighe; segue la strada che da Soraighe correndo sotto le pendici di Monte Bastia, prima verso nord e quindi verso est passa sotto C. Andriani. Di qui, seguendo la strada per Montecchia di Corsara raggiunge per risalirlo brevemente il Rio Albo. Raggiunta la strada proveniente da Tolotti, devia verso sud per la quota 300 che passando sotto C. Brustoloni raggiunge la strada che per quota 326 porta ai Dami e quindi alla quota 400 sul confine comunale di Cazzano a sud di Monte Bastia. Ridiscende per detto confine fino all'altezza del Colle C. Beda e di poco superatolo prosegue per la strada che si congiunge con la provinciale Cazzano - Soave in prossimità della quota 54. Proseguendo verso ovest attraversa la strada provinciale e prosegue nella stessa direzione per quella che conduce a Cereolo di Sopra e poco prima di giungervi segue in direzione sud-est per la strada che attraversato Cereolo di Sotto, raggiunge il centro abitato di S.Vittore. Da S.Vittore segue verso ovest la strada che attraversa Orniano e prosegue per Colognola ai Colli costeggiando nell'ultimo tratto l'acquedotto. Da Colognola ai Colli il limite prosegue in direzione nord per la strada che costeggia C. Canesella, tocca Ceriani costeggiando anche in questo ultimo tratto l'acquedotto quindi lungo la strada in direzione nord, fino all'altezza di C. Brea quindi prende la strada verso ovest in direzione di tale località per circa 350 metri e poi la strada verso nord per Campidello fino a superare di poco la quota 134 (Cisterna), piega quindi verso ovest per la strada che conduce a S. Giustina, supera il centro abitato e giunto al torrente Illasi, supera il guado per proseguire poi in direzione ovest per la strada che tocca le località Casotti, Contrasti, e 150 metri circa prima di giungere a C. Nuova, piega verso nord per la strada che va a incrociare il confine comunale di Illasi all'altezza di C. Squarzego. Prosegue quindi per via Fienile in direzione nord per Lione e giunto all'altezza di Fienile piega verso ovest per quella che superato Fienile conduce a Turano all'incrocio con il Progno di Mezzane, prosegue verso sud per la strada che costeggia Turano, Val di Mezzo, attraversa Boschetto, S. Pietro e raggiunge quota 56. Da quota 56 (località Monticelli) segue verso ovest la strada che passa a nord di S. Giacomo e raggiunge quota 47 il confine del Comune di S. Martino Buon Albergo segue questi verso nord e poco prima di giungere alla Tavolera piega verso ovest per via Palù che seguendo una linea spezzata a sud di Fenilone raggiunge a quota 52 la strada che da Marcellise raggiunge S. Martino Buon Albergo e la percorre sino all'abitato di quest'ultimo. La delimitazione segue quindi il corso del fiume Fibbio e lo risale sino alla località Spinetta. Da detta località segue la strada per Montorio, attraversa il centro abitato e prosegue lungo la strada che passa per Olmo e Morin sino al ponte Florio: da qui segue la strada per Corte Paroncini e Villa Cometti indi devia per la carrareccia che attraversando la strada per S. Felice tocca Cà dell'Olmo e raggiunge la strada della Valpantena che la risale fino a villa Beatrice; segue poi la carrareccia per Corte Policanta per deviare poi per il sentiero che porta a Castel S. Felice. Da Castel S. Felice la delimitazione segue la strada delle Torricelle toccando località Villa Ferrari, Torre n. 1, Torre n. 2 e S. Mattia; da qui si inoltra lungo il sentiero per Villa Bottica e discende a Valle sino alla strada per Avesa in località S. Martino; prosegue su detta strada fino alla località Osteria, imbocca quindi la strada che, passando in vicinanza del cimitero di Avesa, giunge nei pressi della località Villa e prosegue fino al centro di Quinzano; da Quinzano segue la strada che porta alla statale 12 fino all'incrocio con la stessa; si inserisce poi sulla statale 12 fino alla stazione ferroviaria di Parona dove l'abbandona per seguire la ferrovia del Brennero sino alla stazione di Domegliara; qui si reinserisce sulla statale n. 12 sino alla località Paganella; da detta località segue la carrareccia che porta alle fornaci Tosadori a sud di Volargne, per risalire la riva sinistra dell'Adige sino in prossimità della Chiusa di Ceraino congiungendosi al punto iniziale di partenza.

2) La zona di produzione delle uve per la produzione dei vini della denominazione di origine controllata «Valpolicella» designabili con la specificazione geografica Valpantena è così delimitata: dal confine nord occidentale che parte da S. Benedetto segue il già descritto confine della zona del Valpolicella fino a quota 655; da qui si diparte verso sud seguendo la rotabile che passa per quota 626 e prosegue verso sud per Erbino, risale sulla strada verso la località Croce di Romagnano. Indi prosegue per Casette, passa sotto il Monte Gazzo nei pressi della quota 458, poi nei pressi di Corte Gualiva, prosegue ad ovest di Monte Cucco sulla strada che porta a Villa Marchiori. Da qui si inoltra lungo la carrareccia che supera contrada Maroni e che si immette in via Prove, seguendola in direzione sud fino a C. Squizza per raggiungere C. Gazzol da dove ripiega verso ovest per toccare la località Campagnola: risale poi verso Novaglie e Nesente, quindi ridiscende verso sud ed ovest per toccare C. Maioli, C. Misturin e Poiano per risalire lungo la carrareccia verso C. Zorzi. Tocca quindi il confine di zona e risale la carreggiabile per Torre n. 3, Torre n. 4, Villa Fiandin, Villa Tedeschi, Villa Barbesi; sale lungo via San Vincenzo e prosegue per via Gaspari che lascia per via Carbonare.

Da qui prosegue lungo il sentiero posto sotto quota 469 fino alla località Le Case Vecchie da dove si porta sul confine di zona nei pressi della località Casette, sotto il Monte Dorzera e lo segue fino a raggiungere la località di partenza S. Benedetto.

3) La zona di produzione delle uve per la produzione dei vini della denominazione di origine controllata «Valpolicella» designabili con la menzione classico comprende i Comuni di Negrar, Marano, Fumane, Sant'Ambrogio, S. Pietro in Cariano ed è così delimitata:

la parte nord del perimetro si stacca dal confine occidentale del Comune di Sant'Ambrogio in faccia a monte Rocca sullo strapiombo dell'ansa dell'Adige, presso Ceraino. Da qui giunge passando attraverso il bosco a quota 410 mt fino ad immettersi sulla carrareccia che arriva alla frazione di Monte. Da qui devia a N-E seguendo via M. Kolbe, segue il confine S-E del foglio 4° Comune di Sant'Ambrogio di Valpolicella. Il confine percorre quindi via Case Sparse Campopian e passa a nord di Monte Pugna a (quota 740) entrando in Comune di Fumane. Raggiunta subito Cà Torre e Stravalle, appartenenti alla frazione di Cavalo, sale Monte Castello (quota 676), e raggiunto il Vaio Pangoni, discende con questo fino a Cà Pangoni (quota 230). Risale poi per il breve tratto il progno di Fumane fino a incontrare il confine comunale di Marano e lo segue fino presso il Molino Gardane. Sale allora leggermente per Cà Camporal e Monte Per (quota 630) per discendere poi con la strada che porta a San Rocco fino all'ingresso della frazione omonima. Tocca poi la località Tonei e risale fino ad incontrare e poi seguire la carrareccia che porta a S. Cristina. Quando questa strada sbocca nella rotabile comunale che porta a Prun, incontra il confine comunale di Negrar, abbandona subito il limite comunale e, lungo la strada ora nominata, il confine del territorio raggiunge i caseggiati di Pertega. Da qui ha inizio il lato orientale del territorio delimitato. Il confine percorre via A. Aleardi, svolta e risale in via Albarin per poi scendere in via Mendole, via Proale e raggiungere la strada Mazzano-Fane. Con questa strada discende fino a Proale (quota 499) e poi, sinuoso, al largo di Mazzano, segue il limite sud del foglio XIII° del Comune di Negrar sez. C e lo segue fino a via Prael, dove tocca Casa Prael (casa di quota 580). Prosegue in via Palazzina di Villa, tocca la Palazzina (quota 534), casa La Conca e percorre via Colombare di Villa.

Sempre discendendo, attraversa il Progno Castello, passa ad ovest di Case Antolini tocca Casa sotto Sengia, rasenta Case la Fratta e Siresol, raggiunge Bertolini, Prosperi, Campi di Sopra (q. 410) e case Campi, fino ad incontrare il confine comunale tra Negrar e Verona presso la Tenda (q. 426). Segue allora questo confine fin sotto Montericco, tra la quota 250 e quota 251. Da questo punto ha inizio il confine sud del territorio del vino «Valpolicella». La linea di demarcazione prosegue verso ovest continuando a seguire il confine di Negrar fino presso a casa Acquilini; tocca poi C. Fedrigoni, la Chiesa di Arbizzano, Cambroga, casa Albertini, ed il Molino raggiungendo in questa località la curva di livello di q. 100 che delimita gran parte del confine sud del territorio. Questa quota segna il limite netto il terrazzo fluvio - glaciale ed eocenico e la pianura per buona parte irrigua, che degrada verso l'Adige. Seguendo detta curva attraversa il Ghetto e raggiunta la *ex* ferrovia Verona - Garda, la discende per breve tratto fino alla località Stella; di cui la linea di demarcazione, proseguendo verso ovest, si immette sulla strada che, attraversando prima la comunale Parona - Pedemonte e poi Quar, raggiunge la linea di q. 100 passando per Cà Brusà. Sempre per la linea q. 100 prosegue per Cedrara S. Martino Sotto Corrubio, raggiunge ed attraversa dopo circa un chilometro il progno di Fumane e raggiunge subito il confine comunale tra S. Pietro in Cariano e Pescantina e Sotto Ceo. Continua allora con questo confine fino a Prognetta Lena (sopra Cà Cerè) ed in seguito con confine tra Pescantina e S.Ambrogio, toccando Cà Sotto Ceo, fino a raggiungere la carrareccia che per Vignega di sopra porta sulla strada di Ospedaletto. Lasciato il confine comunale prosegue fino alla strada di S. Ambrogio-Ospedaletto. Da questo punto il nostro limite abbandona q. 100, poiché il terrazzo bruscamente si eleva, ma continua sempre a correre sull'orlo superiore in esso: circuisce Montindon seguendo la linea di quota 125, attraversa la ferrovia sotto S. Ambrogio, sfiora Cà de Picetto, aggira la valle con l'elevato dosso cretaceo soprastante le due stazioni di Domegliara e raggiunge seguendo la linea di quota 150 il confine comunale tra S.Ambrogio e Dolcè, a casa Sotto Sengia. In seguito continua di conserva con questo confine fino presso casa Fontana costituendo il lato occidentale del territorio del «Valpolicella», e chiudendone il perimetro.

Art. 4.

1) Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata «Valpolicella» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.

2) Pertanto sono da escludere, in ogni caso, ai fini della produzione dei vini di cui all'art. 1, i vigneti impiantati in fondovalle su terreni torbosi e/o eccessivamente umidi.

3) I sesti di impianto, le forme di allevamento e di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

4) Le viti devono essere allevate esclusivamente a spalliera, o a pergola veronese inclinata mono o bilaterale.

5) Per le superfici vitate già iscritte allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata «Valpolicella» prima dell'approvazione del disciplinare allegato al decreto ministeriale 24 marzo 2010 e allevati a pergola veronese o a pergoletta veronese mono o bilaterale è tuttavia consentito di utilizzare la presente denominazione alle condizioni indicate al comma successivo.

6) È fatto obbligo, per le pergole veronesi, la tradizionale potatura, a secco ed in verde, che assicuri l'apertura della vegetazione nell'interfila e una carica massima di gemme ettaro, definita dalla Regione Veneto in relazione alle caratteristiche di ciascuna zona viticola omogenea.

7) Il numero minimo di ceppi per ettaro, ad esclusione dei vigneti già iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata «Valpolicella» prima dell'approvazione del disciplinare allegato al decreto ministeriale 24 marzo 2010 non deve essere inferiore a 3.300, riducibili nel caso di terrazzamenti stretti in zona collinare, previa autorizzazione della Regione Veneto.

8) È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

9) La Regione Veneto su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento può stabilire limiti, temporanei, dell'iscrizione dei vigneti allo schedario viticolo ai fini dell'idoneità alla rivendicazione delle uve da destinare alla DOC «Valpolicella». La regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari, forestali e del turismo.

10) La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valpolicella» non deve essere superiore a 12 tonnellate ad ettaro di vigneto in coltura specializzata e le uve debbono garantire un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10% vol.

Le uve destinate alla vinificazione della tipologia «superiore» del vino «Valpolicella» debbono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11% vol.

Tuttavia in annate con andamenti climatici particolarmente sfavorevoli è ammessa, con provvedimento della Regione Veneto, la riduzione del titolo alcolometrico volumico naturale minimo a non meno di 9,50% vol.

11) Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Valpolicella», devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

12) Fermo restando il limite sopraindicato la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata rispetto a quella specializzata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

13) La Regione Veneto, in annate climaticamente sfavorevoli, con proprio provvedimento, da emanarsi nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, stabilisce una resa inferiore di uva per ettaro rispetto a quella fissata al comma 10, sino al limite reale dell'annata ed in riferimento all'area interessata dall'evento climatico. Con lo stesso provvedimento la regione stabilisce gli eventuali superi di resa e la loro destinazione.

14) La Regione Veneto, su proposta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, per conseguire l'equilibrio di mercato, può con proprio provvedimento, da emanarsi nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, nell'ambito della resa massima di uva per ettaro fissata al comma 10, Tuttavia stabilire rese inferiori rivendicabili con la denominazione di origine, anche in riferimento alle singole zone di produzione di cui all'art. 3, comma 1, 2 e 3, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo.

Con lo stesso provvedimento la Regione Veneto stabilisce la destinazione dei rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento del limite massimo previsto dal comma 11 del presente articolo.

Art. 5.

1) Per i vini «Valpolicella» le operazioni di vinificazione delle uve e di invecchiamento dei relativi vini devono aver luogo nell'ambito della zona di produzione delle uve di cui all'art. 3, comma 1.

Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito del territorio della Provincia di Verona.

2) Per i vini «Valpolicella» Classico e «Valpolicella» Valpantena le operazioni di vinificazione delle uve e di invecchiamento dei relativi vini devono aver luogo nell'ambito delle rispettive zone di produzione delle uve di cui all'art. 3, commi 2 e 3.

Tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le operazioni di vinificazione delle uve possono essere effettuate in stabilimenti situati all'interno della zona di produzione del vino «Valpolicella» di cui all'art. 3, comma 1, limitatamente ai prodotti provenienti dalle uve raccolte nei vigneti iscritti allo schedario viticolo di pertinenza di ciascuna ditta singola o associata titolare dello stabilimento.

Inoltre le sole operazioni di invecchiamento di tali vini possono aver luogo nell'ambito del territorio della Provincia di Verona.

3) Conformemente alla pertinente normativa dell'Unione europea, l'imbottigliamento deve aver luogo nell'ambito delle zone di vinificazione e invecchiamento previste per le rispettive tipologie di vino ai commi 1 e 2, al fine di salvaguardare la qualità e la reputazione della denominazione e garantire l'origine del prodotto e l'efficacia dei controlli. Inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori della predetta area di imbottigliamento delimitata, sono previste autorizzazioni individuali in conformità alla normativa dell'Unione europea e nazionale.

4) La resa massima delle uve in vino finito per la tipologia «Valpolicella», con le varie menzioni e specificazioni, non deve essere superiore al 70%.

Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e può essere preso in carico come vino a indicazione geografica tipica.

Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

5) I vini «Valpolicella» designabili con la menzione «superiore», prima dell'immissione al consumo, devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno un anno a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo all'anno di produzione delle uve.

Art. 6.

1) Il vino a denominazione di origine controllata «Valpolicella», anche con le specificazioni «classico», «Valpantena» e «superiore», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: vinoso con profumo gradevole, delicato, caratteristico, che ricorda talvolta le mandorle amare;

sapore: vellutato, di corpo, sapido, armonico;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,00% vol (con un residuo alcolometrico volumico potenziale massimo di 0,40% *vol)* e 12,00% vol. per la tipologia «superiore»;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l e 20,0 g/l per la tipologia «superiore».

Art. 7.

1) Alla denominazione di origine controllata dei vini «Valpolicella» è vietata l'aggiunta di qualsiasi specificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi, «extra», «fine», «scelto» e similari.

2) È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati o di consorzi, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

3) Nella designazione dei vini «Valpolicella» può essere utilizzata la menzione «vigna», a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo; che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo dei vigneti e che la vinificazione e l'invecchiamento del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata nella denuncia dell'uva, nella dichiarazione della produzione, nei registri e nei documenti di accompagnamento.

4) Per i vini «Valpolicella», di cui all'art. 1, è obbligatorio riportare in etichetta e nella documentazione prevista dalla specifica normativa, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8.

1) Tutti i vini designati con la denominazione di origine controllata «Valpolicella» devono essere immessi al consumo in tradizionali bottiglie di vetro, con abbigliamento consono al loro carattere di pregio.

2) Per il confezionamento dei vini designati con la denominazione di origine controllata «Valpolicella» di cui all'art. 1, sono previsti i seguenti sistemi di chiusura:

a) per le bottiglie di capacità inferiore a 0,375 litri: uso dei sistemi previsti dalla normativa vigente, con l'esclusione del tappo a corona;

b) per le bottiglie della capacità da 0,375 litri a 1,5 litri: uso del tappo raso bocca, uso del tappo a vite a vestizione lunga e del tappo di vetro;

c) per le bottiglie della capacità superiore a 1,5 litri e fino a 18 litri: uso esclusivo del tappo di sughero raso bocca.

3) Inoltre per i vini «Valpolicella», senza alcuna menzione e/o specificazione aggiuntiva, è consentito l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi da 2 a 3 litri.

Art. 9.
Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica

Fattori naturali.

La zona di produzione della denominazione copre l'intera fascia pedemontana della Provincia di Verona estendendosi dal lago di Garda fino quasi al confine con la Provincia di Vicenza. Anche se la zona è costituita da una serie di vallate e di colline che entrano nella pianura disegnando la «forma di una mano», possono individuarsi alcune caratteristiche comuni e proprie della Valpolicella dove il clima ed il suolo hanno un ruolo fondamentale. Grazie alla protezione della catena montuosa dei Lessini a nord, alla vicinanza del lago di Garda e all'esposizione a sud dei terreni collinari e di fondovalle, il clima in cui cresce la vigna del «Valpolicella» è complessivamente mite e non troppo piovoso avvicinandosi soprattutto nella bassa collina e nel fondovalle a quello «Mediterraneo».

La piovosità non eccede se non durante l'inverno e la media annua oscilla fra gli 850 ed i 1000 mm. I suoli della Valpolicella sono costituiti sia dalla disgregazione di formazioni calcareo-dolomitiche, sia da basalti e da depositi morenici e fluviali di origine vulcanica che determinano un diverso apporto idrico alla vite nei vari stadi di sviluppo e crescita dell'apparato fogliare e durante la fase di maturazione dell'uva.

I terreni a vigneto «Valpolicella» hanno esposizioni diversificate a seconda dell'altitudine a cui crescono, che può arrivare sino ai 500 s.l.m., ed in base ai versanti collinari che occupano. In genere, per godere di una corretta esposizione solare, i vigneti si trovano sulle porzioni meno pendenti delle dorsali o sulle porzioni sub-pianeggianti delle colline più alte, sia ad ovest che ad est della zona di produzione, mentre nella bassa e media collina e nel fondovalle, sono prevalentemente rivolti verso sud.

Fattori umani e storici.

Le prime coltivazioni della «*Vitis vinifera L.* », si attribuiscono alla civiltà paleoveneta o a quella etrusco-retica che fiorì tra il VII e il V secolo a.C. e che persistette durante la dominazione romana in Valpolicella, nel «*Pagus Arusnatium*». Il primo vino che si produceva nella zona, che oggi è la «Valpolicella», era conosciuto come «retico», perché prodotto nella zona collinare e montana della Provincia veronese-romana, chiamata «Retia». Fra le ipotesi sull'origine del nome «Valpolicella», sembra che possa derivare dal latino «Polesella» che significa terra dai molti frutti o da «*Vallis-polis-cellae*» cioè valle dalle molte cantine. Molte sono anche le citazioni dell'attività di vinificazione in Valpolicella da parte dei classici greco-romani a testimonianza dell'importanza viticola della zona. Nei secoli successivi la viticoltura in Valpolicella è cresciuta molto e ha iniziato a specializzarsi come attestato dalla prima catalogazione ampelografia del XIX secolo, che ufficializza, tra l'altro, «la corvina» quale *cultivar* tipica della Valpolicella.

Numerosi sono gli studiosi che dedicarono lezioni e scritti ai vitigni della Valpolicella; nel 1881 Stefano de' Stefani curò la prima delimitazione delle zone produttive dei vini di Verona in cui erano citati i «Vini della Valpolicella»; tale definizione della zona ed il miglioramento delle tecniche di produzione e di vinificazione nei successivi ottant'anni hanno portato nel 1968 all'approvazione ufficiale del primo disciplinare di produzione del vino «Valpolicella» con il riconoscimento della DOC (Decreto Presidente della Repubblica 21 agosto 1968).

Al fine di tutelare l'identità delle diverse tipologie inserite nella denominazione «Valpolicella», «Valpolicella Ripasso», «Recioto della Valpolicella» e «Amarone della Valpolicella», il 24 marzo 2010 sono stati adottati appositi decreti ministeriali con i quali le quattro suddette tipologie, sono state rese autonome.

Attualmente la denominazione «Valpolicella» è presente in numerosi mercati europei ed extraeuropei; grazie alla notorietà della denominazione, il territorio è meta di numerosi turisti italiani e stranieri e nel 2009, è stato nominato migliore regione viticola dell'anno dalla prestigiosa rivista americana Wine Enthusiast.

Giornalisti e scrittori hanno dedicato libri e pubblicazioni alla Valpolicella e ai suoi vini, i quali sono citati ed oggetto di riconoscimento nelle più importanti guide: Buoni Vini d'Italia Touring Club, Vini d'Italia Gambero Rosso, Veronelli, Luca Maroni, Espresso, Wine Enthusiast.

Negli anni, la crescita d'importanza della denominazione ha spinto i viticoltori a ricercare e sviluppare costantemente tecniche agronomiche sempre più moderne ed attente alle caratteristiche produttive delle varietà autoctone che danno corpo a questo vino. Si è iniziato a sostituire la pergola veronese doppia, detta anche «tendone», con la pergola semplice e con la «pergoletta veronese» che assicurano un incremento qualitativo delle uve grazie al rinnovo frequente del tralcio e alla limitazione della produzione sul singolo ceppo. Si è trattato di un percorso iniziato ancora nel secolo scorso che ha portato l'ambiente vinicolo della Valpolicella a dinamicizzarsi e a mutare aspetto. I vigneti poco produttivi sono stati rinnovati, sono state realizzate consistenti sistemazioni del territorio, anche in alta collina, recuperando anche gli storici terrazzamenti realizzati con muri a secco, le tipiche «marogne». Oggi la viticoltura, mescolando tradizione ed innovazione, cerca di privilegiare la qualità del vino attraverso un contenimento del potenziale viticolo, ma specialmente enologico delle uve, ricorrendo a potature contenute, limitando l'elevato carico di gemme per ceppo e le elevate produzioni per ettaro, nel rispetto comunque di un naturale equilibrio vegeto-produttivo della pianta.

Oggi i vigneti sono per la maggior parte allevati a «pergola semplice» e «pergoletta» e sono condotti con opportune operazioni estive di potatura verde, in modo tale da assicurare la discesa dei grappoli dall'apparato fogliare fin dalle prime fasi del loro sviluppo, consentendo così il controllo costante della salute e del grado di maturazione delle uve. Questo sistema di allevamento, inoltre, filtrando tra le foglie la luce solare, consente una buona protezione dei grappoli dalla luce diretta del sole nei mesi estivi e permette una maturazione graduale nel tempo, conservando così le caratteristiche organolettiche ed aromatiche tipiche della «corvina» e delle altre varietà che costituiscono la base ampelografia del «Valpolicella», nonché la colorazione peculiare durante la vinificazione.

I grappoli vanno pigiati poco dopo la raccolta al fine di evitare l'inizio di processi di ossidazione delle sostanze antocianiche e preservare la freschezza e la morbidezza che caratterizza il «Valpolicella», specialmente per la tipologia superiore che deve essere mantenuto in botti di legno per almeno un anno.

b) Specificità del prodotto

I vini della Valpolicella sono caratterizzati dall'uso di varietà autoctone dal territorio. La Corvina è la varietà più importante fra gli uvaggi del vino «Valpolicella», grazie alle sue caratteristiche tecnologiche nella fase di vinificazione e proprietà fenoliche conferisce struttura e corpo al vino «Valpolicella». Le uve alla vendemmia presentano un livello zuccherino nella media e un'acidità totale variabile in ragione dell'andamento climatico della stagione vendemmiale ma comunque sempre sufficiente a dare grande freschezza al vino. I vini prodotti, a seconda della zona di produzione, sono mediamente alcolici, ben strutturati e con un quadro polifenolico interessante. Se la Rondinella risulta particolarmente importante per l'apporto di colore che riesce ad assicurare al vino, la Corvina e il Corvinone, ricchi di polifenoli conferiscono la struttura e la longevità ai vini.

Il «Valpolicella» dell'annata è un vino giovane, fine, dal colore rosso rubino, dal profumo vinoso, sottile, con toni di ciliegia e rosa, dal sapore fresco, secco o alquanto morbido, piacevolmente tannico amarognolo e vivace.

Il tipo superiore, proveniente da uve scelte, deve avere un affinamento minimo di un anno e può così presentarsi con il caratteristico colore rubino con alcune note granate; il profumo lievemente etereo e di vaniglia; il sapore affinato, armonico, secco e vellutato.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

Il clima mite e non eccessivamente piovoso, più caldo durante la stagione estivo autunnale, determina una maturazione abbastanza regolare dell'uvaggio, con buone gradazioni zuccherine e componenti fenoliche. Questo regala al «Valpolicella» di fondovalle un'alcolicità contenuta, a favore di un equilibrato quadro olfattivo caratterizzato da note floreali e da una colorazione delicata.

La bassa e media collina che non supera i 300 metri sul livello del mare, è caratterizzata da suoli sabbioso-ghiaiosi ed argillosi, fornisce uve con una buona dotazione zuccherina con un quadro acidico nella media e un'elevata dotazione di acido malico; per questo il «Valpolicella» ha generalmente un tenore alcolico non eccessivo e un buon livello degli antociani. Anche i profili sensoriali risultano essere complessi e molto caratterizzati.

Tale tipologia di suoli e buone esposizioni dei vigneti in declivio permettono di ottenere un «Valpolicella» molto equilibrato sia per la maturità tecnologica che per quella fenolica. Il quadro polifenolico evidenzia un profilo sensoriale ampio ed armonico soprattutto per la componente autoctona «Rondinella».

I suoli calcarei delle aree facenti parte delle porzioni meridionali e apicali delle dorsali offrono ottimi decorsi maturativi delle uve «Valpolicella» che fanno registrare un buon accumulo zuccherino, una buona degradazione acidica ed accumuli elevati di antociani e polifenoli con una buona maturità cellulare.

La gradazione alcolica del «Valpolicella» risulta nella media, con un elevato valori di estratto secco, di antociani totali e di polifenoli totali. Sotto il profilo gustativo il «Valpolicella» ha interessanti note fruttate e floreali.

I calcari marnosi (Biancone e Scaglia) delle pendici più alte della zona di produzione del «Valpolicella», danno ottimi accumuli zuccherini sia come valori prevendemmiali che alla raccolta. Questa elevata vocazionalità alla produzione di «Valpolicella» è confermata dagli andamenti dell'acidità e della maturità fenolica. Infatti sia le uve che il vino «Valpolicella» sono molto colorati e con elevati valori di polifenoli totali. Buono il grado dei tannini estraibili dai vinaccioli e quello di maturità della buccia. A livello sensoriale si percepiscono note floreali intense e sentori di frutta rossa.

Art. 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Organismo di controllo: Siquria S.p.a. - via Mattielli n. 11 - Soave Verona 37038 (VR) Italy, tel. 045/4857514, fax: 045/6190646, e-mail: info@siquria.it

La società Siquria è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera *a)* e *c)*, ed all'art. 20 del regolamento UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 19, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana in *Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018.

19A05182

ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

AGENZIA ITALIANA DEL FARMACO

Rinnovo dell'autorizzazione all'immissione in commercio, secondo procedura nazionale, del medicinale per uso umano «Levobren», con conseguente modifica degli stampati.

Estratto determina AAM/PPA n. 593/2019 del 18 luglio 2019

L'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale: LEVOBREN.

Confezioni:

027210 018 «25 mg compresse» 20 compresse;

027210 020 «50 mg compresse» 20 compresse;

027210 032 «100 mg compresse» 20 compresse;

027210 044 «12,5 mg/ml soluzione iniettabile» 6 fiale da 2 ml;

027210 069 «25 mg/ml soluzione iniettabile» 1 flacone 20 ml.

Titolare A.I.C.: Neopharmed Gentili S.p.a.

Procedura nazionale.

Codice pratica FVRN/2010/1040.

Con scadenza il 1° giugno 2010 è rinnovata, con validità illimitata, l'autorizzazione all'immissione in commercio previa modifica del riassunto delle caratteristiche del prodotto, del foglio illustrativo e dell'etichettatura ed a condizione che, alla data di entrata in vigore della presente determina, i requisiti di qualità, sicurezza ed efficacia siano ancora presenti.

In adeguamento alla lista degli *standard terms* della Farmacopea europea è inoltre autorizzata la modifica della denominazione della confezione

da:

027210 044 - 12,5 mg/ml soluzione iniettabile 6 fiale da 2 ml;

a:

027210 044 - 25 mg/2 ml soluzione iniettabile 6 fiale da 2 ml.

È inoltre autorizzata la variazione N1B/2019/135, concernente l'aggiornamento degli stampati.

Le modifiche devono essere apportate immediatamente per il riassunto delle caratteristiche del prodotto mentre per il foglio illustrativo ed etichettatura entro e non oltre sei mesi dalla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto.

Sia i lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina che i lotti prodotti nel periodo di cui all'art. 2, comma 2, della suddetta determina, che non riportino le modifiche autorizzate, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta. I farmacisti sono tenuti a consegnare il foglio illustrativo aggiornato agli utenti a decorrere dal termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina. Il titolare A.I.C. n. rende accessibile al farmacista il foglio illustrativo aggiornato entro il medesimo termine.

La presente determina ha effetto dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sarà notificata alla società titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale.

19A05187

Rinnovo dell'autorizzazione all'immissione in commercio, secondo procedura nazionale, del medicinale per uso umano «Dolofast», con conseguente modifica degli stampati.

Estratto determina AAM/PPA n. 599/2019 del 18 luglio 2019

L'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale: DOLOFAST.

Confezione: 029775 018 «10% gel» tubo da 50 g.

Titolare A.I.C.: Dompè Farmaceutici S.p.a.

Procedura: nazionale.

Codice pratica: FVRN/2017/73, con scadenza il 21 maggio 2011 è rinnovata, con validità illimitata, l'autorizzazione all'immissione in commercio previa modifica del riassunto delle caratteristiche del prodotto, del foglio illustrativo e dell'etichettatura ed a condizione che, alla data di entrata in vigore della presente determina, i requisiti di qualità, sicurezza ed efficacia siano ancora presenti.

Le modifiche devono essere apportate immediatamente per il riassunto delle caratteristiche del prodotto mentre per il foglio illustrativo ed etichettatura entro e non oltre sei mesi dalla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto.

Sia i lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina che i lotti prodotti nel periodo di cui all'art. 2, comma 2, della suddetta determina, che non riportino le modifiche autorizzate, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta. I farmacisti sono tenuti a consegnare il foglio illustrativo aggiornato agli utenti a decorrere dal termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina. Il titolare A.I.C. rende accessibile al farmacista il foglio illustrativo aggiornato entro il medesimo termine.

La presente determina ha effetto dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sarà notificata alla società titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale.

19A05188

Rinnovo dell'autorizzazione all'immissione in commercio, secondo procedura nazionale, del medicinale per uso umano «Glamidolo», con conseguente modifica degli stampati.

Estratto determina AAM/PPA n. 588/2019 del 18 luglio 2019

L'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale: GLAMIDOLO.

Confezioni:

026065 019 «0,5% collirio, polvere e solvente per soluzione iniettabile» flacone polvere + flacone sovente;

026065 021 «0,25% collirio, polvere e solvente per soluzione iniettabile» flacone polvere + flacone sovente.

Titolare A.I.C.: Aziende chimiche riunite Angelini Francesco ACRAF S.p.a.

Procedura: nazionale.

Codice pratica: FVRN/2010/836, con scadenza il 1° giugno 2010 è rinnovata, con validità illimitata, l'autorizzazione all'immissione in commercio previa modifica del riassunto delle caratteristiche del prodotto, del foglio illustrativo e dell'etichettatura ed a condizione che, alla data di entrata in vigore della presente determina, i requisiti di qualità, sicurezza ed efficacia siano ancora presenti.

Le modifiche devono essere apportate immediatamente per il riassunto delle caratteristiche del prodotto mentre per il foglio illustrativo ed etichettatura entro e non oltre sei mesi dalla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina.

In ottemperanza all'art. 80, commi 1 e 3, del decreto legislativo 24 aprile 2006, n. 219 e successive modificazioni ed integrazioni il foglio illustrativo e le etichette devono essere redatti in lingua italiana e, limitatamente ai medicinali in commercio nella Provincia di Bolzano, anche in lingua tedesca. Il titolare dell'A.I.C. che intende avvalersi dell'uso complementare di lingue estere, deve darne preventiva comunicazione all'AIFA e tenere a disposizione la traduzione giurata dei testi in lingua tedesca e/o in altra lingua estera. In caso di inosservanza delle disposizioni sull'etichettatura e sul foglio illustrativo si applicano le sanzioni di cui all'art. 82 del suddetto decreto.

Sia i lotti già prodotti alla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina che i lotti prodotti nel periodo di cui all'art. 2, comma 2, della suddetta determina, che non riportino le modifiche autorizzate, possono essere mantenuti in commercio fino alla data di scadenza del medicinale indicata in etichetta. I farmacisti sono tenuti a consegnare il foglio illustrativo aggiornato agli utenti a decorrere dal termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana della presente determina. Il titolare A.I.C. rende accessibile al farmacista il foglio illustrativo aggiornato entro il medesimo termine.

La presente determina ha effetto dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sarà notificata alla società titolare dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale.

19A05189

BANCA D'ITALIA

Comunicazione del 29 luglio 2019. SIM e gruppi di SIM - modifiche della disciplina sull'applicazione della definizione di default.

1. Premessa

La presente comunicazione modifica la disciplina contenuta nella comunicazione del 31 marzo 2014(1) concernente l'applicazione alle SIM e ai gruppi di SIM delle norme CRDIV/CRR(2), per adeguarla all'evoluzione del quadro normativo europeo in materia di rischio di credito(3)

Le modifiche sono volte a:

i. fissare la soglia di rilevanza delle obbligazioni creditizie in arretrato (*past-due*), ai fini della classificazione delle esposizioni in stato di *default* ai sensi dell'art. 178, par. 2, lettera *d)* CRR, come integrato dal regolamento delegato (UE) n. 171/2018 della Commissione del 19 ottobre 2017 (RD);

ii. recepire gli Orientamenti dell'Autorità bancaria europea (*European Banking Authority - EBA)* sull'applicazione della definizione di *default* (Orientamenti), che, tra l'altro, precisano i criteri di calcolo dei giorni di scaduto, gli indicatori qualitativi e quantitativi da considerare ai fini dell'identificazione del probabile inadempimento, i criteri minimali di uscita dallo stato di *default* e le regole di applicazione della definizione di *default* alle esposizioni creditizie *retail*.

Le possibili modalità di fissazione delle soglie di rilevanza delle obbligazioni creditizie in arretrato sono state sottoposte a consultazione pubblica. Sul sito *web* della Banca d'Italia sono pubblicati il resoconto della consultazione e le osservazioni pervenute per le quali non è stata chiesta la riservatezza.

Non sono state effettuate la consultazione e l'analisi di impatto sull'intenzione di conformarsi agli Orientamenti sull'applicazione della definizione di *default*, tenuto conto che essi offrono limitati spazi di discrezionalità alle autorità nazionali e che l'EBA ha già effettuato l'analisi d'impatto e sottoposto a pubblica consultazione gli Orientamenti.

2. Modifiche alla disciplina

Per adeguare la disciplina del rischio di credito (Metodo standardizzato e Metodo *IRB)* agli Orientamenti e al regolamento delegato, le SIM e i gruppi di SIM applicano:

gli Orientamenti dell'EBA sull'applicazione della definizione di *default* ai sensi dell'art. 178 del regolamento (UE) n. 575/2013 (EBA/GL/2016/07);

le soglie di rilevanza per la rilevazione delle esposizioni creditizie in arretrato - di cui all'art. 178, par. 2, lettera *d)* CRR, come integrato dal regolamento delegato - di seguito indicate:

la componente assoluta è pari a 100 euro per le esposizioni al dettaglio e a 500 euro per le esposizioni diverse dalle esposizioni al dettaglio; e

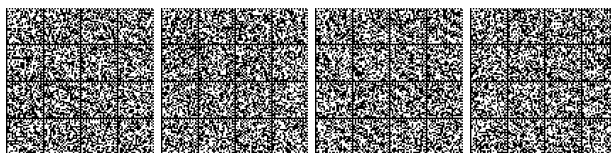
la componente relativa è fissata all'1%;(4)

Le innovazioni introdotte si applicano a partire dal 31 dicembre 2020.

(1) Cfr. Comunicazione del 31 marzo 2014 pubblicata nel Bollettino di Vigilanza 3/2014 e successivamente integrata con Comunicazione del 4 gennaio 2018.

(2) Direttiva n. 2013/36/UE (CRDIV) e regolamento n. 575/2013/UE (CRR).

(3) La disciplina delle banche è stata oggetto di un intervento normativo analogo. Cfr. il 27° aggiornamento della circolare n. 285 «Disposizioni di vigilanza per le banche», con cui sono stati modificati i capitoli in materia di «Rischio di Credito - Metodo standardizzato» (parte seconda, cap. 3) e «Rischio di Credito - Metodo IRB» (parte seconda, cap. 4).

(4) Le SIM e i gruppi di SIM che ai fini della definizione di default per le esposizioni al dettaglio adottano l'approccio per transazione applicano le soglie di rilevanza a livello di singola transazione.

3. Entrata in vigore

La presente modifica normativa entra in vigore dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale*.

La presente comunicazione è stata emanata previo parere della Consob, ai sensi dell'art. 6, comma 1, TUF.

19A05233

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

Avviso relativo alla pubblicazione del decreto 27 giugno 2019, concernente la definizione dei posti disponibili per le immatricolazioni ai corsi di laurea e di laurea magistrale a ciclo unico direttamente finalizzati alla formazione di Architetto - anno accademico 2019/2020.

Si comunica che in data 27 giugno 2019 è stato pubblicato tramite il sito internet www.miur.gov.it, sezione Università → Accesso programmato corsi di laurea e laurea magistrale, il decreto ministeriale 27 giugno 2019, prot. n. 592, recante: «Definizione dei posti disponibili per le immatricolazioni ai corsi di laurea e di laurea magistrale a ciclo unico direttamente finalizzati alla formazione di Architetto a.a. 2019/2020».

Copia integrale del decreto n. 592/2019 e del relativo allegato è reperibile sul sito istituzionale del Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca al predetto link: https://www.miur.gov.it/web/guest/-/definizione-dei-posti-disponibili-per-le-immatricolazioni-ai-corsi-di-laurea-e-di-laurea-magistrale-a-ciclo-unico-direttamente-finalizzati-alla-form-2

19A05210

Avviso relativo alla pubblicazione del decreto 27 giugno 2019, concernente la definizione dei posti disponibili per le immatricolazioni ai corsi di laurea magistrale a ciclo unico in odontoiatria e protesi dentaria - anno accademico 2019/2020.

Si comunica che in data 27 giugno 2019 è stato pubblicato tramite il sito internet www.miur.gov.it, sezione Università → Accesso programmato corsi di laurea e laurea magistrale, il decreto ministeriale 27 giugno 2019, prot. n. 593, recante: «Definizione dei posti disponibili per le immatricolazioni ai corsi di laurea magistrale a ciclo unico in odontoiatria e protesi dentaria a.a. 2019-2020».

Copia integrale del decreto n. 593/2019 e del relativo allegato è reperibile sul sito istituzionale del Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca al predetto link: https://www.miur.gov.it/web/guest/-/definizione-dei-posti-disponibili-per-le-immatricolazioni-ai-corsi-di-laurea-magistrale-a-ciclo-unico-in-odontoiatria-e-protesi-dentaria-a-a-2019-2020

19A05211

Avviso relativo alla pubblicazione del decreto 13 giugno 2019, recante la modifica dei termini indicati negli allegati 1 e 2 al decreto 28 marzo 2019, concernente «Modalità e contenuti delle prove di ammissione ai corsi di laurea e laurea magistrale a ciclo unico in lingua italiana ad accesso programmato a livello nazionale - anno accademico 2019/2020».

Si comunica che in data 13 giugno 2019 è stato pubblicato sul sito internet www.miur,gov.it, sezione Università → Accesso programmato corsi di laurea e laurea magistrale, il decreto n. 470, recante «Modifica dei termini indicati negli allegati 1 e 2 al decreto del Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca del 28 marzo 2019, prot. n. 277», concernente «Modalità e contenuti delle prove di ammissione ai corsi di laurea e laurea magistrale a ciclo unico in lingua italiana ad accesso programmato a livello nazionale a.a. 2019/2020».

Copia integrale del decreto n. 470/2019 e del relativo allegato è reperibile sul sito istituzionale del Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca al predetto link: https://www.miur.gov.it/web/guest/-/modifica-dei-termini-indicati-negli-allegati-1-e-2-al-decreto-del-ministero-dell-istruzione-dell-universita-e-della-ricerca-del-28-marzo-2019-prot-n-2

19A05212

Avviso relativo alla pubblicazione del decreto 18 giugno 2019, concernente: «D.M. modalità e i contenuti delle prove di ammissione ai corsi di laurea magistrale a ciclo unico in medicina e chirurgia e odontoiatria e protesi dentaria in lingua inglese - anno accademico 2019/2020».

Si comunica che in data 218 giugno 2019 è stato pubblicato tramite il sito internet www.miur.gov.it, sezione Università → Accesso programmato corsi di laurea e laurea magistrale, il decreto n. 542, recante «D.M. Modalità e i contenuti delle prove di ammissione ai corsi di laurea magistrale a ciclo unico in Medicina e chirurgia e odontoiatria e protesi dentaria in lingua inglese a.a. 2019/2020.».

Copia integrale del decreto n. 542/2019 e del relativo allegato è reperibile sul sito istituzionale del Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca al predetto link: https://www.miur.gov.it/web/guest/-/d-m-modalita-e-i-contenuti-delle-prove-di-ammissione-ai-corsi-di-laurea-magistrale-a-ciclo-unico-in-medicina-e-chirurgia-e-odontoiatria-e-protesi-dent

19A05213

MINISTERO DELLA SALUTE

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso veterinario «Eprinex Multi, puor-on 5 mg/ml per bovini da carne e da latte, ovini e caprini».

Estratto provvedimento n. 459 del 25 luglio 2019

Medicinale veterinario: EPRINEX MULTI, puor-on 5 mg/ml per bovini da carne e da latte, ovini e caprini.

Confezioni e A.I.C.:

flacone da 250 ml - A.I.C. n. 104795012;

flacone da 1 l - A.I.C. n. 104795024;

contenitore a zainetto da 2,5 l - A.I.C. n. 104795036;

contenitore a zainetto da 5 l - A.I.C. n. 104795048.

Titolare A.I.C.: Boehringer ingelheim animal health italia S.p.a - via Lorenzini n. 8 - 20139 Milano.

Oggetto del provvedimento:

procedura europea n.: IE/V/0347/001/II/007.

Si autorizza per il medicinale veterinario indicato in oggetto, la seguente modifica: variazione tipo II - C.I.z.

Per effetto della suddetta variazione gli stampati devono essere modificati ai seguenti punti:

4.3 controindicazioni;

4.6 reazioni avverse.

I lotti già prodotti possono essere commercializzati fino alla scadenza.

Il presente estratto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, mentre il relativo provvedimento verrà notificato all'impresa interessata.

19A05183

Autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso veterinario ad azione immunologica «Bovilis Intranasal RSP Live, spray nasale, liofilizzato e solvente per sospensione per bovini».

Estratto decreto n. 110 del 18 luglio 2019

Procedura decentrata n. NL/V/0257/001/DC.

Medicinale veterinario ad azione immunologica BOVILIS INTRANASAL RSP LIVE, SPRAY NASALE, LIOFILIZZATO E SOLVENTE PER SOSPENSIONE PER BOVINI.

Titolare A.I.C.:

Intervet International B.V., Wim de Körverstraat 35, 5831 AN Boxmeer, Olanda;

Rappresentante in Italia: ditta MSD Animal Health S.r.l., via Fratelli Cervi snc Centro direzionale Milano Due - Palazzo Canova, 20090 Segrate (MI).

Produttore responsabile rilascio lotti: Stabilimento Intervet International B.V., Wim de Körverstraat 35, 5831 AN Boxmeer, Olanda.

Confezioni autorizzate e numeri di A.I.C.:

1 dose di vaccino liofilizzato + 2 ml di solvente - A.I.C. n. 105260018;

5 dosi di vaccino liofilizzato + 10 ml di solvente - A.I.C. n. 105260032

10 dosi di vaccino liofilizzato + 20 ml di solvente - A.I.C. n. 105260057;

5 x 1 dosi di vaccino liofilizzato + 5 x 2 ml di solvente - A.I.C. n. 105260020;

5 x 5 dosi di vaccino liofilizzato + 5 x 10 ml di solvente - A.I.C. n. 105260044;

5 x 10 dosi di vaccino liofilizzato + 5 x 20 ml di solvente - A.I.C. n. 105260069.

Composizione: ogni dose di 2 ml contiene:

principio attivo:

virus respiratorio sinciziale bovino (BRSV) vivo, ceppo Jencine-2013: 5,0 - 7,0 $\log_{10}$ $TCID_{50}$*;

virus parainfluenza di tipo 3 bovino (P13) vivo, ceppo INT2-2013: 4,8 - 6,5 $\log_{10}$ $TCID_{50}$*;

* dose infettante il 50% delle tessuto - colture;

eccipienti: così come indicato nella documentazione di tecnica farmaceutica acquisita agli atti.

Indicazioni terapeutiche: per l'immunizzazione attiva dei vitelli a partire da una settimana di età al fine di ridurre i segni clinici di malattia respiratoria e l'escrezione virale da infezione con BRSV e PI13.

Inizio dell'immunità:

BRSV: cinque giorni;

PI3: una settimana.

Durata dell'immunità: dodici settimane.

Specie di destinazione: bovini.

Tempi di attesa: zero giorni.

Validità:

periodo di validità del liofilizzato confezionato per la vendita: diciotto mesi;

periodo di validità del solvente confezionato per la vendita: cinque anni;

periodo di validità dopo ricostituzione conformemente alle istruzioni: sei ore.

Regime di dispensazione:

da vendersi soltanto dietro presentazione di ricetta medico veterinaria in triplice copia non ripetibile.

Efficacia del decreto: dalla notifica alla ditta interessata.

19A05184

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso veterinario «Exspot 715 mg/ml soluzione per spot-on per cani».

Estratto provvedimento n. 466 del 26 luglio 2019

Medicinale veterinario EXSPOT 715 mg/ml soluzione per spot on per cani.

Confezioni e n. A.I.C.:

6 pipette da 1 ml - A.I.C. 103182010;

3 pipette da 1 ml - A.I.C. 103182034;

2 pipette da 1 ml - A.I.C. 103182022;

6 pipette da 2 ml - A.I.C. 103182059;

3 pipette da 2 ml - A.I.C. 103182046.

Titolare A.I.C.: MSD Animal Health S.r.l. - via Fratelli Cervi snc - Centro direzionale Milano Due - Palazzo Canova - 20090 Segrate (MI).

Oggetto del provvedimento:

raggruppamento di 2 variazioni di tipo IA:

variazione IA tipo B.II.b.2.c.1: modifiche a livello di importatore, di modalità di rilascio dei lotti e di prove di controllo qualitativo del prodotto finito. Sostituzione o aggiunta di un fabbricante responsabile dell'importazione e/o del rilascio dei lotti. Esclusi il controllo dei lotti/le prove;

variazione IA tipo B.II.b.2.a: modifiche a livello di importatore, di modalità di rilascio dei lotti e di prove di controllo qualitativo del prodotto finito; sostituzione o aggiunta di un sito in cui si effettuano il controllo dei lotti/le prove.

Si autorizza per il medicinale veterinario indicato in oggetto, la seguente modifica:

aggiunta del seguente sito di rilascio dei lotti di fabbricazione:

nome e indirizzo del produttore responsabile del rilascio dei lotti:

Intervet Productions S.A. - Rue De Lyons - Igoville, 27460 - Francia.

Si accettano le modifiche editoriali del riassunto delle caratteristiche del prodotto proposte dalla ditta.

Per effetto delle suddette variazioni gli stampati devono essere modificati nelle sezioni pertinenti.

I lotti già prodotti possono essere commercializzati fino alla scadenza.

Il presente estratto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, mentre il relativo provvedimento verrà notificato all'impresa interessata.

19A05185

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso veterinario «Clear 715 mg/ml soluzione per spot-on per cani».

Estratto provvedimento n. 467 del 26 luglio 2019

Medicinale veterinario CLEAR, 715 mg/ml soluzione spot on per cani.

Confezioni e n. A.I.C.:

confezione da 6 pipette da 1 ml: 103606012;

confezione da 3 pipette da 1 ml: 103606036;

confezione da 2 pipette da 1 ml: 103606024.

Titolare A.I.C.: MSD Animal Health S.r.l. - via Fratelli Cervi snc - Centro direzionale Milano Due - Palazzo Canova - 20090 Segrate (MI).

Oggetto del provvedimento:

raggruppamento di 2 variazioni di tipo IA:

variazione IA tipo B.II.b.2.c.1: modifiche a livello di importatore, di modalità di rilascio dei lotti e di prove di controllo qualitativo del prodotto finito. Sostituzione o aggiunta di un fabbricante responsabile dell'importazione e/o del rilascio dei lotti. Esclusi il controllo dei lotti/le prove;

variazione IA tipo B.II.b.2.a: modifiche a livello di importatore, di modalità di rilascio dei lotti e di prove di controllo qualitativo del prodotto finito; sostituzione o aggiunta di un sito in cui si effettuano il controllo dei lotti/le prove.

Si autorizza per il medicinale veterinario indicato in oggetto, la seguente modifica:

aggiunta del seguente sito di rilascio dei lotti di fabbricazione:

nome e indirizzo del produttore responsabile del rilascio dei lotti:

Intervet Productions S.A. - Rue De Lyons - Igoville, 27460 - Francia.

Si accettano le modifiche editoriali del riassunto delle caratteristiche del prodotto proposte dalla ditta.

Per effetto delle suddette variazioni gli stampati devono essere modificati nelle sezioni pertinenti.

I lotti già prodotti possono essere commercializzati fino alla scadenza.

Il presente estratto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, mentre il relativo provvedimento verrà notificato all'impresa interessata.

19A05186

Registrazione, mediante procedura centralizzata, attribuzione del numero identificativo nazionale (N.I.N.) e regime di dispensazione del medicinale per uso veterinario «Evicto»

Estratto provvedimento n. 469 del 30 luglio 2019

Registrazione mediante procedura centralizzata.

Attribuzione numero identificativo nazionale (N.I.N.) e regime di dispensazione.

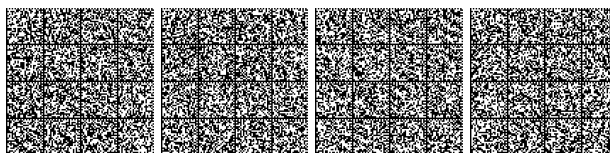
Titolare A.I.C.: VIRBAC – Francia;

Rappresentante in Italia: G.A.B.A srl;

Specialità medicinale: EVICTO;

Confezioni autorizzate: ventiquattro;

EU/2/19/242 – soluzione spot on per cani e gatti – N.I.N. 105430:

DITTA TITOLARE	MEDICINALE	CONFEZIONE	NIN	PROCEDURA EUROPEA
VIRBAC	EVICTO	15 MG - 1 PIPETTA DI SOLUZIONE SPOT ON PER CANI E GATTI DI PESO INFERIORE A 2.5 KG	105430 - 019	EU/2/19/242/001
VIRBAC	EVICTO	15 MG - 4 PIPETTE DI SOLUZIONE SPOT ON PER CANI E GATTI DI PESO INFERIORE A 2.5 KG	105430 - 021	EU/2/19/242/002
VIRBAC	EVICTO	15 MG - 24 PIPETTE DI SOLUZIONE SPOT ON PER CANI E GATTI DI PESO INFERIORE A 2.5 KG	105430 - 033	EU/2/19/242/003
VIRBAC	EVICTO	45 MG - 1 PIPETTA DI SOLUZIONE SPOT ON PER GATTI DI PESO TRA 2.5 KG E 7.5 KG	105430 - 045	EU/2/19/242/004
VIRBAC	EVICTO	45 MG - 4 PIPETTE DI SOLUZIONE SPOT ON PER GATTI DI PESO TRA 2.5 KG E 7.5 KG	105430 - 058	EU/2/19/242/005
VIRBAC	EVICTO	45 MG - 24 PIPETTE DI SOLUZIONE SPOT ON PER GATTI DI PESO TRA 2.5 KG E 7.5 KG	105430 - 060	EU/2/19/242/006
VIRBAC	EVICTO	60 MG - 1 PIPETTA DI SOLUZIONE SPOT ON PER GATTI DI PESO TRA 7.6 KG E 10 KG	105430 - 072	EU/2/19/242/007
VIRBAC	EVICTO	60 MG - 4 PIPETTE DI SOLUZIONE SPOT ON PER GATTI DI PESO TRA 7.6 KG E 10 KG	105430 - 084	EU/2/19/242/008
VIRBAC	EVICTO	60 MG - 24 PIPETTE DI SOLUZIONE SPOT ON PER GATTI DI PESO TRA 7.6 KG E 10 KG	105430 - 096	EU/2/19/242/009
VIRBAC	EVICTO	30 MG - 1 PIPETTA DI SOLUZIONE SPOT ON PER CANI DI PESO DA 2.6 KG A 5 KG	105430 - 108	EU/2/19/242/010
VIRBAC	EVICTO	30 MG - 4 PIPETTE DI SOLUZIONE SPOT ON PER CANI DI PESO DA 2.6 KG A 5 KG	105430 - 110	EU/2/19/242/011
VIRBAC	EVICTO	30 MG - 24 PIPETTE DI SOLUZIONE SPOT ON PER CANI DI PESO DA 2.6 KG A 5 KG	105430 - 122	EU/2/19/242/012
VIRBAC	EVICTO	60 MG - 1 PIPETTA DI SOLUZIONE SPOT ON PER CANI DI PESO TRA 5.1 KG E 10 KG	105430 - 134	EU/2/19/242/013
VIRBAC	EVICTO	60 MG - 4 PIPETTE DI SOLUZIONE SPOT ON PER CANI DI PESO TRA 5.1 KG E 10 KG	105430 - 146	EU/2/19/242/014
VIRBAC	EVICTO	60 MG - 24 PIPETTE DI SOLUZIONE SPOT ON PER CANI DI PESO TRA 5.1 KG E 10 KG	105430 - 159	EU/2/19/242/015
VIRBAC	EVICTO	120 MG - 1 PIPETTA DI SOLUZIONE SPOT ON PER CANI DI PESO TRA 10.1 KG E 20 KG	105430 - 161	EU/2/19/242/016

VIRBAC	EVICTO	120 MG - 4 PIPETTE DI SOLUZIONE SPOT ON PER CANI DI PESO TRA 10.1 KG E 20 KG	105430 - 173	EU/2/19/242/017
VIRBAC	EVICTO	120 MG - 24 PIPETTE DI SOLUZIONE SPOT ON PER CANI DI PESO TRA 10.1 KG E 20 KG	105430 - 185	EU/2/19/242/018
VIRBAC	EVICTO	240 MG - 1 PIPETTA DI SOLUZIONE SPOT ON PER CANI DI PESO TRA 20.1 KG E 40 KG	105430 - 197	EU/2/19/242/019
VIRBAC	EVICTO	240 MG - 4 PIPETTE DI SOLUZIONE SPOT ON PER CANI DI PESO TRA 20.1 KG E 40 KG	105430 - 209	EU/2/19/242/020
VIRBAC	EVICTO	240 MG - 24 PIPETTE DI SOLUZIONE SPOT ON PER CANI DI PESO TRA 20.1 KG E 40 KG	105430 - 211	EU/2/19/242/021
VIRBAC	EVICTO	360 MG - 1 PIPETTA DI SOLUZIONE SPOT ON PER CANI DI PESO TRA 40.1 KG E 60 KG	105430 - 223	EU/2/19/242/022
VIRBAC	EVICTO	360 MG - 4 PIPETTE DI SOLUZIONE SPOT ON PER CANI DI PESO TRA 40.1 KG E 60 KG	105430 - 235	EU/2/19/242/023
VIRBAC	EVICTO	360 MG - 24 PIPETTE DI SOLUZIONE SPOT ON PER CANI DI PESO TRA 40.1 KG E 60 KG	105430 - 247	EU/2/19/242/024

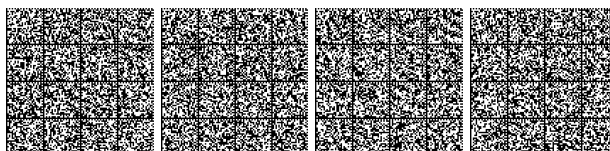
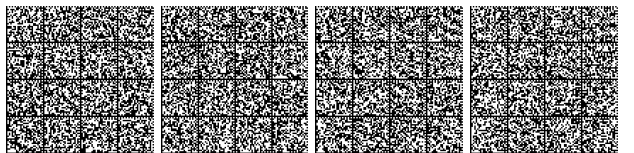
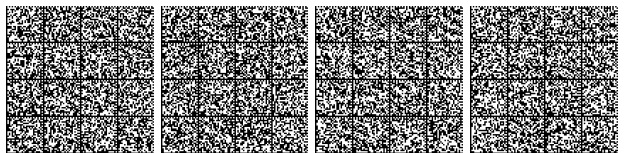
Regime di dispensazione: RR – ricetta medico veterinaria in copia ripetibile.

Le confezioni dei prodotti in oggetto devono essere poste in commercio così come autorizzate con decisione dall'Unione europea con i numeri identificativi nazionali attribuiti da questa amministrazione e con il regime di dispensazione indicato.

Il presente provvedimento ha valenza dalla data della decisione della UE.

19A05232

MARCO NASSI, *redattore* DELIA CHIARA, *vice redattore*

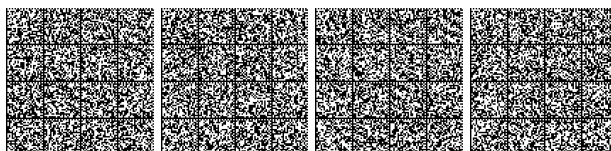
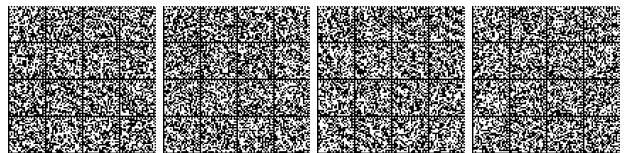
(WI-GU-2019-GU1-190) Roma, 2019 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **— presso il punto vendita dell'Istituto in piazza G. Verdi, 1 - 00198 Roma ☎ 06-8549866**
- **— presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sui siti www.ipzs.it e www.gazzettaufficiale.it**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.
Vendita Gazzetta Ufficiale
Via Salaria, 691
00138 Roma
fax: 06-8508-3466
e-mail: informazioni@gazzettaufficiale.it

avendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO (salvo conguaglio)
validi a partire dal 1° OTTOBRE 2013

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

		CANONE DI ABBONAMENTO
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della Serie Generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:	
	*(di cui spese di spedizione € 257,04)**	- annuale € **438,00**
	*(di cui spese di spedizione € 128,52)**	- semestrale € **239,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della 1ª Serie Speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:	
	*(di cui spese di spedizione € 19,29)**	- annuale € **68,00**
	*(di cui spese di spedizione € 9,64)**	- semestrale € **43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della 2ª Serie Speciale destinata agli atti della UE:	
	*(di cui spese di spedizione € 41,27)**	- annuale € **168,00**
	*(di cui spese di spedizione € 20,63)**	- semestrale € **91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della 3ª Serie Speciale destinata alle leggi e regolamenti regionali:	
	*(di cui spese di spedizione € 15,31)**	- annuale € **65,00**
	*(di cui spese di spedizione € 7,65)**	- semestrale € **40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della 4ª Serie Speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:	
	*(di cui spese di spedizione € 50,02)**	- annuale € **167,00**
	*(di cui spese di spedizione € 25,01)**	- semestrale € **90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della Serie Generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, ed ai fascicoli delle quattro serie speciali:	
	*(di cui spese di spedizione € 383,93)**	- annuale € **819,00**
	*(di cui spese di spedizione € 191,46)**	- semestrale € **431,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A ed F comprende gli indici mensili

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI
(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:		
	serie generale	€ 1,00
	serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo serie speciale, concorsi, prezzo unico	€ 1,50
	supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

PARTE I - 5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI PUBBLICI

*(di cui spese di spedizione € 129,11)**	- annuale € **302,47**
*(di cui spese di spedizione € 74,42)**	- semestrale € **166,36**

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II

*(di cui spese di spedizione € 40,05)**	- annuale € **86,72**
*(di cui spese di spedizione € 20,95)**	- semestrale € **55,46**

Prezzi di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,01 (€ 0,83 + IVA)

Sulle pubblicazioni della 5ª Serie Speciale e della Parte II viene imposta I.V.A. al 22%.
Si ricorda che, in applicazione della legge 190 del 23 dicembre 2014 articolo 1 comma 629, gli enti dello Stato ivi specificati sono tenuti a versare all'Istituto solo la quota imponibile relativa al canone di abbonamento sottoscritto. Per ulteriori informazioni contattare la casella di posta elettronica abbonamenti@gazzettaufficiale.it.

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo		€ **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5%		€ **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione)	€ 18,00	

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero, i prezzi di vendita (in abbonamento ed a fascicoli separati) anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale, i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi anche ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli vengono stabilite di volta in volta in base alle copie richieste. Eventuali fascicoli non recapitati potranno essere forniti gratuitamente entro 60 giorni dalla data di pubblicazione del fascicolo. Oltre tale periodo questi potranno essere forniti soltanto a pagamento.

N.B. - La spedizione dei fascicoli inizierà entro 15 giorni dall'attivazione da parte dell'Ufficio Abbonamenti Gazzetta Ufficiale.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI COMMERCIALI APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

* tariffe postali di cui alla Legge 27 febbraio 2004, n. 46 (G.U. n. 48/2004) per soggetti iscritti al R.O.C.